



TALAIA Rosado 2024

crayón

RI
BE
RA
DUERO



VARIEDAD

Tempranillo 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PRODUCCIÓN

1.250 botellas

ENÓLOGO

Luis Buitrón

ZONA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

- Gumiel de Izán: viñedo de 20-25 años, en altitud, con uvas aromáticas, finas, sutiles. Orientación SW.
- Aranda de Duero: viñas en vaso de más de 70 años con uvas frescas y sutiles pero de elevada concentración aromática.
- Nava de Roa: viñedo de más de 30 años, con tierras cálidas, maduración temprana y buenos aromas. Orientación SW.

Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente

TIPO DE SUELO

Arcillocalcáreo, con fondo cascajoso permeable

PUNTUACIONES RECONOCIMIENTOS

*Mejor Rosado de España en
Vinespaña2025*

Gran Oro Vinespaña Awards



*2º Premio Concurso Cepa de
España*

90 Puntos Guía Gourmets



91 Puntos Anuario Revista

Restauradores



ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- Procedente de primer sangrado
- Fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable
- Envasado el 13 de marzo de 2025

VENDIMIA

27-29 de septiembre de 2024

RENDIMIENTOS

5.100 kg/ha

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 13,80% Vol.
- Acidez Total: 5,60 g/l
- pH: 3,41

NOTA DE CATA

VISUAL:

Color: Limpio y brillante. Muy atractivo. Precioso color pétalo de rosa palo asalmonado.

OLFATIVA:

Aromas: Predominan las notas florales (pétalo de rosa) muy bien combinadas con fresón y pequeñas bayas silvestres (escaramujo, frambuesa), té rojo rooibo, manzana golden y caramelo ácido. Sutil toque balsámico (menta) y de hierba fresca.

Intensidad: Muy alta intensidad aromática, continua en el tiempo.

GUSTATIVA:

Boca: Entrada en boca muy fresca y con nervio. Paso de boca grato y fácil, bien estructurado y perfectamente equilibrado. En retronasal recuerda su fase olfativa complementada con los aromas de la variedad.

MARIDAJE

Carnes blancas, arroces, pescados blancos, setas, quesos y embutidos suaves.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

- Consumir preferentemente en 2025 y primer semestre de 2026
- Temperatura de Servicio: entre 6-8 °C



info@bodegacrayon.es

+34 659 669876

Bodega CRAYÓN

www.bodegacrayon.es