



2021

VARIEDAD

Tempranillo (Tinto Fino) 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PRODUCCIÓN

1.275 botellas

ENÓLOGO

Luis Buitrón

ZONA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

- Zazuar: viñedos de 80- 100 años de Tinto Fino, suelos muy arenosos, viñas de gran altitud, con uvas complejas y de buena acidez.
- San Juan del Monte: viñedos de Tinto Fino en zona pobre rodeado de naturaleza auténtica, de más de 100 años, suelos cascajosos, viñas de gran altitud, con uvas complejas, muy frescas y aromáticas, y de buena acidez.
- Nava de Roa: viñedo de más de 30 años, altitud media y suelo cascajoso con fondo. Muy fresco y aromático. Uva que aporta redondez al vino.

Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente.

TIPO DE SUELO

Diversidad de suelos según parcelas que aportan complejidad al vino.

ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- 70% de uva de viñas de más de 80 años
- Fermentación alcohólica en 4 cubas de roble de 600 litros abiertas, 2 de ellas pisadas de forma tradicional
- 40% de la uva fermentada con su propio raspón
- Fermentación maloláctica en barrica
- 14 meses en barricas de roble francés y americano (75/25%) *premium* de 300 litros
- Envasado el 10 de agosto de 2023

VENDIMIA

12, y 13 de octubre de 2021

RENDIMIENTOS

Medios de 2.100 kg/ha

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- *Grado alcohólico:* 15,20% Vol.
- *pH:* 3,84
- *Acidez Total:* 4,80 g/l

NOTA DE CATA

VISUAL:

Color: Picota madura, de gran viveza.

Capa: Muy alta, brillante y luminoso. Lágrima alta, densa y lenta en su descenso.

OLFATIVA:

Aromas: Nariz intensa, delicada, y de gran complejidad aromática. Predomina la fruta roja (madroño) y la fruta negra madura (arándanos y casis), bien integradas con aromas de flores azules (lavanda y espliego) y de monte bajo fresco (tomillo). Presenta también gratas notas minerales (piedra de pizarra y pedernal), balsámicas (eucalipto), ahumadas (chimenea) y chocolates y café, coronadas con sutiles toques de maderas aromáticas (cedro, caja de puros).

Intensidad: Muy buena intensidad inicial, que aumenta según se va oxigenando el vino.

GUSTATIVA:

Boca: Potente y rotundo, pero a la vez sedoso y equilibrado, con gran estructura.

Retrogusto: Posee un intenso retrogusto aromático que permanece largo tiempo en la boca con recuerdos a todos los aromas presentes en nariz.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, legumbres, guisos y quesos curados.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

- Potencial de guarda entre 3 y 10 años, según conservación
- Temperatura de Servicio: entre 14-17 °C
- Se recomienda abrir media hora antes de degustarlo



info@bodegacrayon.es

+34 659 669876

Bodega CRAYÓN

www.bodegacrayon.es