



CRA
YÓN
300
2014

RI
BE
RA
DUERO



VARIEDAD

Tempranillo (Tinto Fino) 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PRODUCCIÓN

1.420 botellas

ENÓLOGO

Ernesto Peña

ZONA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

- Moradillo de Roa: viñedos de más de 30 años de Tinto Fino, viñas de páramo de gran altitud, con uvas complejas y de buena acidez.
- La Horra: viñedo de 20 años, altitud media y suelo con fondo.
- Roa: viñedo con suelos de textura media, uvas que requieren una vendimia paciente para así conseguir gran complejidad.
- Gumiel de Izán: viñedo de 20-25 años, en altitud, con uvas aromáticas, finas, sutiles. Orientación SW.

Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente.

TIPO DE SUELO

Arcillocalcáreo, con fondo cascajoso permeable.

PUNTUACIONES RECONOCIMIENTOS

Sin calificaciones por ser vino de reciente salida al mercado

ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica en barricas
- 7 meses en bodega de roble francés *premium* de 300 litros
- Envasado el 25 de febrero de 2016

VENDIMIA

11, 18, y 19 de octubre de 2014

RENDIMIENTOS

Medios de 3.100 kg/ha

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 13,90% Vol.
- Acidez Total: 4,95 g/l
- pH: 3,60

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