



Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

122 días de
El Lagar
de Isilla

ROBLE

VISTA: De capa media-alta. Color rojo cereza picota, limpio y brillante.

NARIZ: Nariz intensa. Destaca la fruta roja y negra, con un toque especiado (canela, vainilla) que nos recuerda a su leve paso por barrica de roble francés y americano.

BOCA: La entrada en boca es amplia, agradable y sabrosa. Paladar fresco y de estructura noble, donde aparece de nuevo el recuerdo a frutas del bosque (mora, grosella, zarzamora) con un ligero toque especiado.

Se recomienda tomar con carnes rojas a la parrilla y asados.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Roble 122 días

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción:

10.000 botellas de 1500 ml./75.000 botellas de 750 ml./3.500 botellas de 375 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 92% Tempranillo, 5% Albillo Mayor y 3% Cabernet Sauvignon.

Viñedos: Suelos arcillosos de nuestros viñedos de La Vid y San Juan del Monte.

Maceración: En frío durante 5 días a 8 °C.

Fermentación Alcohólica: Durante 7 días a 24 ° C.

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Permanencia en barrica: 122 días en barricas de roble americano (40%) y francés (60%) de 225L, 300L y 400L

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,80 g/l.

Azúcar residual: < 2,1 g/l.

pH: 3,45.

Filtrado: Ligero.

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Sintético 44 x 24.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 306 x 227 x 313 mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 15x4 = 60 cajas = 720 botellas.

EUROPEO: 12x5 = 60 cajas = 720 botellas.

