



Bodegas & Viñedos

# El Lagar de Isilla

## PUEBLO SAN JUAN DEL MONTE

---

**VISTA:** De capa alta, color cereza picota, con destellos violáceos en su ribete. Vino limpio y brillante.

**NARIZ:** Intensidad aromática alta, Aromas a fruta roja y negra que se entrelazan con tonos que recuerdan al paisaje típico del paraje de donde proviene el vino (balsámicos, enebro, regaliz), dejando en el fondo las firmes y equilibradas notas de la barrica. Persistente y complejo.

**BOCA:** En boca mantiene el poderío en forma de una estructura seria, con detalles de fruta roja y negra madura, pero fresca. Carácter mediterráneo muy presente por los aromas a monte bajo, aportándole frescura. Entrada directa, con paso largo y amable. Un vino que tiene un gran equilibrio entre la acidez y la estructura donde se muestra la tipicidad de los suelos.



## DATOS BÁSICOS

**Nombre:** El Lagar de Isilla – Pueblo San Juan del Monte

**Origen:** Denominación de origen Ribera del Duero

**Enólogo:** Aurelio García.

**Producción:** Limitada según la añada. Botellas numeradas de 750 ml y 1500 ml.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad:** Se elabora con toda la uva que trae la viña, Tinta del país prácticamente en su totalidad y con un 5% de variedades blancas, principalmente albillo mayor.

**Viñedos:** Proviene del conjunto de varias viñas viejas situadas en la localidad de San Juan del Monte, a 934 m de altitud.

**Suelo:** arenoso, de poca profundidad y gravas finas.

**Rendimiento:** 1500-2000 Kg/ha, recolectados en cajas de 15 Kg. Tras enfriar la vendimia durante una noche a 8°C, se hace una doble selección del racimo.

**Maceración:** En frío durante 5-7 días a 8 °C hasta arranque de fermentación alcohólica.

**Fermentación Alcohólica:** En tina de roble francés abierta durante 7 días a 24 °C.

**Fermentación Maloláctica:** En barricas de roble francés.

**Permanencia en barrica:** Hasta 15 meses en barrica de roble francés. Barricas de 300 y 400 litros con tostado medio.

## Análisis:

*Contenido Alcohólico: 15 % Vol.*

*Acidez total: 4,8 g/l.*

*Azúcar residual: < 2,2 g/l.*

*PH: 3,75.*

**Filtrado:** Ligero.

*\*Puede contener Precipitados*



## INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Corcho:** DS100 Natural Extra/Flor 49x24. Riguroso control de calidad que garantiza la inspección de cada uno de los tapones del lote, para detectar aromas extraños, incluyendo TCA.

**Dimensiones caja:** 320x98x320 mm.

**Material:** Cartón de 3 botellas 750 ml. 141 cajas pallet americano.

Madera de 1 botella 1,5 L