



Bodegas & Viñedos

# El Lagar de Isilla ALBILLO MAYOR

---

**VISTA:** De color amarillo pajizo, con reflejos verdosos, limpio y brillante.

**NARIZ:** En nariz presenta un perfil complejo, serio y fresco. Buena intensidad aromática con predominio de fruta blanca de hueso madura (albaricoque, membrillo), al que se le suman recuerdos a cítricos (pomelo), flores blancas, almendras amargas y finos toques especiados (vainilla) con un suave fondo tostado del roble donde envejece.

**BOCA:** Entrada en boca fresca y frutal. El paso en boca es amplio y envolvente. Ofrece estructura, con un toque graso a mitad de recorrido, debido al trabajo con las lías en los diferentes envases. Es un vino con una elegante acidez. En el retrogusto vuelve a aparecer de nuevo la fruta blanca madura, cítricos y un ligero fondo de la madera, pero siempre predominando la fruta, dando como resultado un largo y persistente final.

Es un vino que marida muy bien con mariscos, pescados grasos (rodaballo, salmón), arroces y carnes blancas principalmente.



## DATOS BÁSICOS

**Nombre:** El Lagar de Isilla -Albillo Mayor “viñas viejas”

**Origen:** Vino D.O. Ribera del Duero.

**Enólogo:** Aurelio García Herraiz.

**Producción:** Vino de producción limitada, según añada. Botellas numeradas de 750 ml y 1500 ml.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad:** 100% Albillo Mayor.

**Viñedos:** Viejos en vaso, de entre 60 y 100 años, situados en pagos, a una altitud entre 820 y 990 metros, caracterizados por la variabilidad de suelos, donde podemos encontrar desde suelos de arenas, gravas, arcillas o caliza. Están cultivados por el sistema tradicional sin uso de herbicidas ni tratamientos de síntesis

**Elaboración:** Tras la vendimia manual en cajas de 15 kilos, se enfría la uva durante una noche. Seguidamente se pasa por mesa de selección, se despalilla y realizamos una maceración en frío con sus pieles durante 24 h. El mosto yema se fermenta en barricas de 500 litros de roble francés nuevas, en tinaja de barro, damajuana de cristal y en depósito de hormigón y es donde, además, posteriormente realiza la crianza en contacto con sus lías finas, trabajándolas con batonages durante 9 meses aproximadamente. El vino final es un coupage del vino de los diferentes recipientes.

### Análisis:

*Contenido Alcohólico: 13 % Vol.*

*Acidez total: 5,40g/l.*

*Azúcar residual: < 2,1gr/l.*

*pH: 3,35.*

**Filtrado:** Ligero

HA PERMANECIDO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, HUEVO DE HORMIGÓN, TINAJA DE GRES Y DAMAJUANA DURANTE 9 MESES, SIENDO EL PROMEDIO 4 MESES EN BARRICA

45% 18% 35% 2%

**El Lagar de Isilla**  
ALBILLO MAYOR 2020 VIÑAS VIEJAS  
EDICIÓN LIMITADA DE 6.942 BOTELLAS DE LA CUAL ESTA ES LA Nº 0001  
RIBERA DEL DUERO  
D.O. DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PROCEDENTE DE VIÑEDOS DE MAS DE 60 AÑOS ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A. LAVI, DUERO, ESPAÑA  
R.E.C. BODIBOT BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A. WWW.ELLAGARDEISILLA.ES  
PRODUCTO DE ESPAÑA PRODUCT OF SPAIN  
CONTIENE SULFITOS CONTAINS SULFITES  
75 cl. 13%Vol.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Corcho:** Natural Extra 49x25

**Volumen botella:** 750 ml

**Caja transporte:** 6 botellas

**Material:** Cartón

**Corcho:** Natural Extra 49x28.

**Volumen botella:** 1,5 L

**Caja transporte:** 1 botellas

**Material:** Madera