



Bodegas & Viñedos

# El Lagar de Isilla

## COLECCIÓN ESPECIAL RESERVA DE LA FAMILIA

Edición limitada, según añadas. Compuesto por el coupage o mezcla de varias añadas. Cada botella, está numerada siendo única y exclusiva. Hemos querido mostrar la filosofía de la familia fusionando la vanguardia en la elaboración del vino con la tradición de la guarda en nuestra bodega subterránea del S.XV en Aranda de Duero.

**VISTA:** Color rojo cereza picota, con el ribete algo anaranjado denotando la crianza y edad del vino. De capa media alta, limpio y brillante.

**NARIZ:** Intensidad alta en nariz, predominando fruta negra y fresca, monte bajo, muy especiado, tostados, vainillas. Muy Complejo.

**BOCA:** En boca apreciamos que es un vino muy elegante, que recuerda a esos aromas tan complejos que hemos notado en nariz. Es amplio y fresco. Sedoso y potente. Retronasal con recuerdos de chocolate con menta, fruta negra y madura, largo y muy profundo.



## DATOS BÁSICOS

**Nombre:** El Lagar de Isilla- Colección especial Reserva de la Familia

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

**Enólogo:** Aurelio García.

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

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad:** 85% Tinta del País, 13% Cabernet Sauvignon y 2% Albillo mayor.

**Viñedos:** Viñedos de más de 70 años, en el término de Guma.

**Suelo:** 100% Arenoso.

**Rendimiento:** Bajos, en torno a 2.000 Kg/ha, recolectados en cajas de 15 Kilos. 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

**Fermentación Alcohólica:** Durante 7-9 días a 24 °C.

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

**Permanencia en barrica:** Mínimo 18 meses en barricas de roble francés de 500L y 600L

## Análisis:

*Contenido Alcohólico: 15% Vol.*

*Acidez total: 4,7 g/l.*

*Azúcar residual: < 2,2 g/l.*

*pH: 3,44.*

**Filtrado:** Ligero.

*\*Puede contener Precipitados*

**El Lagar de Isilla**  
COLECCIÓN ESPECIAL  
RESERVA DE LA FAMILIA 2016

BOTELLA Nº 0001 DE

1428

Hemos querido mostrar la filosofía de la familia fusionando la vanguardia en el arte del vidrio con la tradición del vino. Cada botella esta numerada siendo única y exclusiva.

VINO TINTO / RED WINE

85% Tinta del País  
13% Cabernet Sauvignon  
2% Albillo Mayor

Producto de España  
Product of Spain  
Contiene sulfites  
Contains sulfites  
[www.lagarisilla.es](http://www.lagarisilla.es)

Elaborado y embotellado por BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A. LA VID - BURGOS - ESPAÑA [bodegas@lagarisilla.es](mailto:bodegas@lagarisilla.es) R.E. Nº 8010/RU-01

RIBERA DEL DUERO 750ml. 15% Vol.  
Denominación de Origen

## INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Corcho:** Natural Extra 49x24.

**Dimensiones caja individual:**

130x95x370 mm.

**Material:** Cartón.

**Cajas por pallet:**

AMERICANO: 288 cajas.

