



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

CRIANZA

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

NARIZ: Intenso en nariz, aparece fruta roja y negra, con un fondo de cacao, notas florales y balsámicas que le dan un toque de frescura.

BOCA: Paladar carnoso, serio, con estructura y una acidez que lo acompaña aportando un final fresco. Entrada en boca sedosa con recuerdos de fruta negra (mora) roja (grosella) y regaliz. Fondo de chocolate negro con especias y tostados (vainilla, tabaco) con un final largo y amplio.

Ideal para acompañar asados, carne roja y caza.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Crianza

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 60.000 botellas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 90% Tempranillo (Tinta del País), 5 % Cabernet Sauvignon, 3% Albillo Mayor, 2% Merlot

Viñedos: Procedente de viñedos situados a 800-950 metros de altitud, con una edad comprendida entre 25 y 70 años, en donde se representa la variabilidad de nuestros suelos cercanos al municipio de La Vid.

Recolectados en cajas de 15 Kilos; Tras enfriar la vendimia durante una noche a 8°C, se hace una doble selección del racimo.

Fermentación Alcohólica: Durante 7 días a 25°C con levaduras autóctonas.

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Permanencia en barrica: 12 meses en barricas de roble francés de 225L y 300 L.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,60 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,66.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Corcho Natural 49x24 Extra.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones: 290 x 250 x 170 mm

Material: Cartón.

Número de cajas por pallet: 105 cajas.

AMERICANO: 15x7 = 105 cajas = 630 botellas.

EUROPEO: 11x8 = 88 cajas = 528 botellas.

