



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.

