



Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

JOVEN

VISTA: De capa media, limpio y brillante. Presenta un color rojo cereza, con tonalidades violáceas en ribete que denotan su juventud.

NARIZ: Muestra una intensidad aromática alta, predominando frutos rojos y negros como la zarzamora o la grosella.

BOCA: La entrada en boca es suave, haciéndole un vino fácil de beber. Final muy persistente.

Vino recomendado para tapear y acompañar a carnes blancas.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla -Joven

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 35.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 95 % Tempranillo y 5 % Albillo mayor.

Viñedos: Asentados sobre suelos de arcillas, arenas y gravas

Maceración: En frío durante 4 días a 8 °C.

Fermentación Alcohólica: Durante 7 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 5 g/l.

Azúcar residual: < 1,9 g/l.

pH: 3,6

Filtrado: Ligero.



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 306 x 227 x 313 mm

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 15x4 = 60 cajas = 720 botellas.

EUROPEO: 12x5 = 60 cajas = 720 botellas.

