



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

PARAJE PEÑALOBOS

Proviene de un alto donde había un paso de Lobos situado a 900 m de altitud.

Viñedo viejo con una edad de más de 100 años y rendimientos bajos, de 800-1.000 kg/ha. Suelos muy pobres, de arenas mezcladas con arcilla en la superficie y subsuelo calcáreo. Están situados en una zona expuesta y muy ventilada que permite hacer una viticultura muy natural.

Se elabora con toda la uva que trae la viña, Tinta del país prácticamente en su totalidad y con un 5% de variedades blancas, principalmente albillo mayor.

VISTA: Vino de color rojo cereza picota muy intenso, con ribete azulado, capa muy alta, limpio y brillante.

NARIZ: La intensidad aromática es alta con aromas a fruta negra madura, regaliz, tabaco de pipa, trufa, balsámicos y toques de monte bajo (romero, enebro) propios del entorno y de la crianza en barrica.

BOCA: Sabroso en boca, con una sensación de frescura muy noble. La entrada en boca es envolvente, intensa y potente. Vino muy largo, complejo y serio.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla -Paraje Peñalobos

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: Limitada según la añada. Botellas numeradas 750 ml y de 1500 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: Se elabora con toda la uva que trae la viña, Tinta del país prácticamente en su totalidad y con un 5% de variedades blancas, principalmente Albillo Mayor

Viñedos: Es un conjunto de 3 viñedos de más de 100 años situado en el término de Peñaranda (Burgos), a 900 m de altitud.

Suelo: De Arenas mezcladas con arcilla y subsuelo calcáreo. Suelos muy pobres.

Rendimiento: 800-1000 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 hasta arranque de fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica: En recipiente abierto, durante 7-9 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Permanencia en bodega: Hasta 18 meses en bodega de roble francés. Barricas de 300L, 400L Y 500L, con tostado medio.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,80 g/l.

Azúcar residual: < 0,2 g/l.

PH: 3,50.

Filtrado: Ligero



INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: DS100 Natural Extra/Flor 49x24. Riguroso control de calidad que garantiza la inspección de cada uno de los tapones del lote, para detectar aromas extraños, incluyendo TCA.

Dimensiones caja: 320x98x320 mm.

Material: Cartón de 3 botellas 750 ml.141 cj pallet americano.

Madera de 1 botella 1,5 L