



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

EL LAGAR DE ISILLA

MATANZA DE SORIA

VISTA: Capa media-alta, de color rojo púrpura. Limpio y brillante.

NARIZ: Caracterizado por aromas de fruta roja (fresón, cereza...) Al agitar aparecen aromas florales y especiados (pimienta roja).

Es un vino complejo y con recuerdos a polvo de tiza propios del subsuelo calcáreo de estos viñedos de Matanza de Soria.

BOCA: En boca presenta un tanino firme y con una acidez vibrante que deja al descubierto el lado más mineral del vino. Entrada en boca fresca, con mucha fruta roja y sensación táctil de suavidad, que le proporcionan una gran estructura, amplitud y profundidad, propios de vinos procedentes de viñedos a 950 metros.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla – Matanza de Soria 2019

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Viñedos: Proviene del conjunto de varias viñas viejas situadas en la localidad de Matanza de Soria con una altitud aproximada de 935 metros.

Suelo: Suelos de arcillas férricas poco profundas y subsuelo calcáreo mezclado con arenas finas.

Rendimiento: Bajos, recolectados en cajas de 15 Kilos; recolectados en cajas de 15 Kg. 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 recipientes abiertos, durante 7-9 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Permanencia en barrica: 17 meses en barrica de roble francés de 300L, 400 Y 500 L

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,9 g/l.

Azúcar residual: < 2,2 gr/l.

PH: 3,61.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*



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.141 cajas pallet americano.