



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla RESERVA

VISTA: Color granate cereza picota, con leves reflejos anaranjados en ribete, lo cual denota su tiempo de envejecimiento. Capa alta, limpio y brillante.

NARIZ: Nariz intensa y profunda. Recuerdos a frutos negros arándanos y moras. Además, aparecen notas de torrefactos, tabaco de pipa, pimienta y canela, propias de la madera donde se ha envejecido.

BOCA: Entrada en boca directa y muy redondeada. Retrogusto largo donde de nuevo aparece la fruta negra o las notas de chocolate negro, pimienta negra y un toque de balsámico, creando un vino largo, profundo y complejo.

Se aconseja decantar un mínimo de 30 minutos antes de consumirlo.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla -Reserva

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% tempranillo (Tinta del País).

Viñedos: Viñas viejas seleccionadas entre 60 y 100 años, en las que predominan suelos de arenas con calizas, con una altitud de 900-995 metros.

Rendimientos entorno a los 2000-3000 kg/ha, con vendimia manual en cajas de 15 kg y posterior selección de racimos y uvas.

Maceración: En frío a 8º C durante 7 días.

Fermentación Alcohólica: Durante 10 días a 25ºC.

Fermentación Maloláctica: En barricas nuevas de roble francés.

Permanencia en barrica: 18 meses en barricas de roble francés de 225l de primer y segundo año

Análisis:

Contenido Alcohólico: 15 % Vol.

Acidez total: 4,69 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,64.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Natural 49x24 Prestige.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones caja: 510 x 350 x 100mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 7x14 = 98 cajas = 588 botellas.

EUROPEO: 4x16+20 = 84 cajas = 504 botellas.

