



Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

ROSADO

VISTA: Color rojo frambuesa, limpio y brillante.

NARIZ: Sedoso en nariz con claros aromas a fruta roja (fresas, frambuesas silvestres), con delicados tonos florales.

BOCA: La boca es de entrada fresca, pero muestra carácter, con un paso donde fruta y acidez van de la mano aportándole persistencia. Paso bastante carnoso, donde aparecen de nuevo las frutas rojas.

Acompaña a todo tipo de arroces, embutidos, pescados y carnes a la parrilla.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Rosado

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 17.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variiedad: 83% Tempranillo y 17% Albillo Mayor de viñas viejas de ente 60-90 años.

Vñedos: Asentados sobre suelos de arcillas, arenas y gravas

Maceración: Con la uva despalillada, maceramos con las pieles, en frío a 8°C durante una noche.

Fermentación Alcohólica: durante 12 días a 12 °C.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 13,5 % Vol.

Acidez total: 5,60 g/l.

Azúcar residual: < 1,8 g/l.

pH: 3,5

Filtrado: Ligero.

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones caja: 316 x 235 x 301 mm

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 84 cajas = 504 botellas.

