



## DATOS BÁSICOS

**Nombre:** El Lagar de Isilla – Parcela La Sabina.

**Origen:** Denominación de Origen Ribera del Duero

**Enólogo:** Aurelio García.

**Producción:** Limitada según la añada.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variiedad:** Se elabora con toda la uva que contiene la viña, Tinta del país prácticamente en su totalidad y variedades autóctonas minoritarias, como Albillo Mayor o Garnacha.

**Viñedo:** Proviene de una viña vieja de 102 años ubicada en una ladera, rodeada de monte con sabinas o enebros, conviviendo con la fauna de la zona (corzos, jabalíes, conejos) teniendo que vallarse para su supervivencia. Situada en la localidad de San Juan del Monte (Burgos), a 917 m de altitud. Por lo que podemos considerar esta viña como un lugar con una gran riqueza paisajística que se impregna en el vino.

**Suelo:** Aluvial de arenas con gravas y canto rodado.

**Rendimiento:** Muy bajos, menores de 2.000 Kg por hectárea. Recolectados en cajas de 15 Kg. Tras enfriar la vendimia durante una noche a 8°C, se hace una doble selección del racimo y uva.

**Elaboración:** Cómo en los orígenes de la historia del vino, la pisada de uva en lagares de piedra es un sello distintivo de la vendimia tradicional ya que era un elemento fundamental en la elaboración del vino de los primeros pueblos viticultores. En nuestro caso los lagares son recipientes abiertos de 500 L o 1000 L y al igual que antiguamente, pisamos a pie.

Maceración durante 5-7 días a 8 °C. La duración de la fermentación alcohólica suele ser 7-10 días a Tª controlada con bazuqueos manuales diarios.

**Permanencia en barrica:** 18 meses en barrica de roble francés de 300L.

### Análisis:

*Contenido Alcohólico: 15 % Vol.*

*Acidez total: 5,0 g/l.*

*Azúcar residual: < 2,2 g/l.*

*PH: 3,7.*

**Filtrado:** Ligero.

*\*Puede contener Precipitados*

**--- Contiene Sulfitos ---**



## INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Corcho:** Natural. Riguroso control de calidad mediante cata sensorial de cada tapón.

**Material:** Cartón, de 1 botella.