



El Lagar de Isilla

BODEGAS & VIÑEDOS

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA
DUERO



www.lagarisilla.es

*Vinos excepcionales,
momentos únicos*



El Uagar de Isilla

BODEGAS & VIÑEDOS



El Lagar de Isilla BODEGAS & VIÑEDOS

Bodegas El Lagar de Isilla, situada en el municipio de La Vid, provincia de Burgos, elabora una amplia gama de vinos de calidad bajo la denominación de Origen Ribera del Duero.

La Bodega posee 50 hectáreas de viñedos en La Vid y San Juan del Monte, parte de las cuales tienen entre 60 y 80 años de edad. Se regula la carga productiva en el campo y se hace una rigurosa selección de racimos y uvas en la bodega.

Tanto la elaboración como la crianza de los vinos se realizan controlando cuidadosamente todo el proceso de calidad en unas instalaciones inmejorables, dotadas con las últimas tecnologías y unas barricas con maderas de roble americano y francés de primera calidad.

Bodegas El Lagar de Isilla comienza su andadura en el año 1995. Nace fruto de un ambicioso proyecto en el que se contempla la reforma de la bodega histórica tradicional y la construcción de las nuevas instalaciones de elaboración y crianza. Su objetivo es elaborar con la tecnología actual un vino artesanal, de calidad y producción limitada, amparado bajo un sello como es la D.O. Ribera del Duero.

La bodega histórica, ubicada en el casco antiguo de Aranda de Duero, consta de una serie de galerías subterráneas a 12 m. de profundidad que datan del siglo XIII. En un principio era donde se elaboraban los vinos de Reserva. En la actualidad está destinada a ser aula museo de elaboración de vino y está abierta a los visitantes todos los días del año.



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla ALBILLO MAYOR

VISTA: De color amarillo pajizo, con reflejos verdosos, limpio y brillante.

NARIZ: En nariz presenta un perfil complejo, serio y fresco. Buena intensidad aromática con predominio de fruta blanca de hueso madura (albaricoque, membrillo), al que se le suman recuerdos a cítricos (pomelo), flores blancas, almendras amargas y finos toques especiados (vainilla) con un suave fondo tostado del roble donde envejece.

BOCA: Entrada en boca fresca y frutal. El paso en boca es amplio y envolvente. Ofrece estructura, con un toque graso a mitad de recorrido, debido al trabajo con las lías en los diferentes envases. Es un vino con una elegante acidez. En el retrogusto vuelve a aparecer de nuevo la fruta blanca madura, cítricos y un ligero fondo de la madera, pero siempre predominando la fruta, dando como resultado un largo y persistente final.

Es un vino que marida muy bien con mariscos, pescados grasos (rodaballo, salmón), arroces y carnes blancas principalmente.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla -Albillo Mayor “viñas viejas”

Origen: Vino D.O. Ribera del Duero.

Enólogo: Aurelio García Herraiz.

Producción: Vino de producción limitada, según añada. Botellas numeradas de 750 ml y 1500 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Albillo Mayor.

Viñedos: Viejos en vaso, de entre 60 y 100 años, situados en pagos, a una altitud entre 820 y 990 metros, caracterizados por la variabilidad de suelos, donde podemos encontrar desde suelos de arenas, gravas, arcillas o caliza. Están cultivados por el sistema tradicional sin uso de herbicidas ni tratamientos de síntesis

Elaboración: Tras la vendimia manual en cajas de 15 kilos, se enfría la uva durante una noche. Seguidamente se pasa por mesa de selección, se despalilla y realizamos una maceración en frío con sus pieles durante 24 h. El mosto yema se fermenta en barricas de 500 litros de roble francés nuevas, en tinaja de barro, damajuana de cristal y en depósito de hormigón y es donde, además, posteriormente realiza la crianza en contacto con sus lías finas, trabajándolas con batonages durante 8 meses aproximadamente. El vino final es un coupage del vino de los diferentes recipientes.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 13,5 % Vol.

Acidez total: 5,40g/l.

Azúcar residual: < 2,1gr/l.

pH: 3,35.

Filtrado: Ligeró ---- *Contiene Sulfitos* ----

HA PERMANECIDO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, HUEVO DE HORMIGÓN, TINAJA DE GRES Y DAMAJUANA DURANTE 8 MESES, SIENDO EL PROMEDIO 4 MESES EN BARRICA.

45% 18% 35% 2%

El Lagar de Isilla
ALBILLO MAYOR 2020 VIÑAS VIEJAS
EDICIÓN LIMITADA DE 6.942 BOTELLAS DE LA CUAL ESTA ES LA Nº 0001
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PROCEDENTE DE VIÑEDOS DE MÁS DE 60 AÑOS
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
BORRÁS EL LAGAR DE ISILLA, S.L.A.
LA VIO, BURGOS, ESPAÑA
R.I.C. Nº 101/01/01
BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.L.A.
WWW.ELLAGARDEISILLA.ES

PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS
CONTAINS SULFITES

75 cl. 13%Vol.

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Natural Extra 49x25

Volumen botella: 750 ml

Caja transporte: 6 botellas

Material: Cartón

Corcho: Natural Extra 49x28.

Volumen botella: 1,5 L

Caja transporte: 1 botellas

Material: Madera



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

VERDEJO

VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

NARIZ: En nariz predominan los aromas frutales de manzana verde, pera y un punto tropical (piña), con un fondo que recuerda al heno aportándole frescura.

BOCA: La boca continua con esa sensación frutal y fresca que lo hace amable. Buena acidez, fluido y sedoso en su recorrido y con un final largo.

Acompaña muy bien a mariscos, arroces y todo tipo de pescados.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla – Verdejo

Origen: Denominación de Origen Rueda.

Enólogo: Reyes Martínez – Sagarra.

Producción: 50.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Verdejo.

Viñedos: Vino seleccionado de diferentes parcelas de viñedo situado en la localidad de Matapozuelos, entre los ríos Adaja y Eresma, a 730 metros de altitud. El terruño es arenoso, pobre en materia orgánica e ínfima en recursos hídricos. Esto hace que las uvas sean de tamaño pequeño, concentrando así su sabor, y con un perfecto balance entre el grado y la acidez.

Elaboración: Controles de maduración periódicos desde primeros de septiembre hasta que se alcanza el punto de maduración óptimo para vendimia. Vendimia nocturna, para obtener las mejores condiciones de temperatura y así evitar oxidaciones de la manera más natural. Nuestras parcelas están muy cerca de la bodega con lo que la uva apenas pasa tiempo en el remolque.

Maceración prefermentativa en frío para la máxima extracción de aromas. Prensado suave con prensa neumática de pulmón para la obtención del mosto y posterior desfangado estático en frío a 8°C. Fermentación lenta a baja temperatura permaneciendo más tiempo en contacto con sus propias lías, y además para la conservación de los aromas frutales más intensos.

Finalmente se hace un coupage de las diferentes parcelas, se clarifica, se le realiza un filtrado ligero previo al embotellado.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 13% Vol.

Acidez total: 5,50 g/l.

Azúcar residual: < 1,9 g/l.

pH: 3,30.

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 334 x 248 x 300 mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet: AMERICANO: 14x4 = 56 cajas = 672 botellas.

EUROPEO: 10x5 = 50 cajas = 600 botellas



---- Contiene Sulfitos ----



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 entrada en boca es cálida y sedosa, con una equilibrada acidez. Muy fresco, persistente, dejando recuerdos florales y frutales.

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

Variedad: 87% Tempranillo y 13% Albillo Mayor de viñas viejas de ente 60-90 años.

Viñedos: 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.

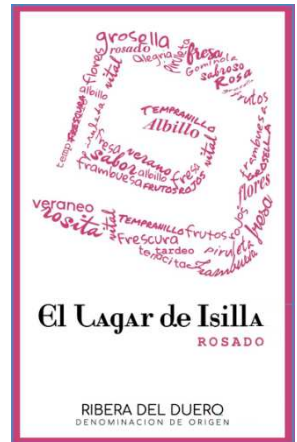
Acidez total: 5,60 g/l.

Azúcar residual: < 1,8 g/l.

pH: 3,5

Filtrado: Ligero.

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



INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 308 x 230 x 318 mm

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 60 cajas = 720 botellas.





Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

JOVEN

VISTA: De capa media, limpio y brillante. Presenta un color rojo cereza, con tonalidades violáceas en ribete que denotan su juventud.

NARIZ: Muestra una intensidad aromática alta, predominando frutos rojos y negros como la zarzamora o la grosella.

BOCA: La entrada en boca es suave, haciéndole un vino fácil de beber. Final muy persistente.

Vino recomendado para tapear y acompañar a carnes blancas.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla -Joven

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 35.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100 % Tempranillo.

Viñedos: Asentados sobre suelos de arcillas, arenas y gravas

Maceración: En frío durante 4 días a 8 °C.

Fermentación Alcohólica: Durante 7 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 13,5 % Vol.

Acidez total: 5 g/l.

Azúcar residual: < 1,9 g/l.

pH: 3,6

Filtrado: Ligero.

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



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 306 x 227 x 313 mm

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 15x4 = 60 cajas = 720 botellas.

EUROPEO: 12x5 = 60 cajas = 720 botellas.





Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

122 días de
El Lagar
de Isilla

ROBLE

VISTA: De capa media-alta. Color rojo cereza picota, limpio y brillante.

NARIZ: Nariz intensa. Destaca la fruta roja y negra, con un toque especiado (canela, vainilla) que nos recuerda a su leve paso por barrica de roble francés y americano.

BOCA: La entrada en boca es amplia, agradable y sabrosa. Paladar fresco y de estructura noble, donde aparece de nuevo el recuerdo a frutas del bosque (mora, grosella, zarzamora) con un ligero toque especiado.

Se recomienda tomar con carnes rojas a la parrilla y asados.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Roble 122 días

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción:

10.000 botellas de 1500 ml./75.000 botellas de 750 ml./3.500 botellas de 375 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 92% Tempranillo, 4% Albillo Mayor y 4% Merlot.

Viñedos: Suelos arcillosos de nuestros viñedos de La Vid y San Juan del Monte.

Maceración: En frío durante 5 días a 8 °C.

Fermentación Alcohólica: Durante 7 días a 24 ° C.

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Permanencia en barrica: 122 días en barricas de roble americano (40%) y francés (60%) de 225L, 300L y 400L

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,80 g/l.

Azúcar residual: < 2,1 g/l.

pH: 3,45.

Filtrado: Ligero. --- *Contiene Sulfitos* ---

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Sintético 44 x 24.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 306 x 227 x 313 mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 15x4 = 60 cajas = 720 botellas.

EUROPEO: 12x5 = 60 cajas = 720 botellas.





Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

GESTACIÓN

VISTA: De capa media-alta, con un color rojo rubí intenso. Limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática alta donde se definen matices de fruta roja, especiados, balsámicos y monte bajo (romero, tomillo...).

BOCA: Es un vino muy definido y equilibrado, donde los recuerdos a fruta roja madura y la estructura que muestra durante el recorrido en boca le da una personalidad propia. Largo y persistente.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Gestación

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 15.000-18.000 Botellas. Botellas numeradas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 97 % Tempranillo, 3 % Albillo Mayor

Viñedos: Procedente de viñas seleccionadas de 25 años y viñedos viejos de más de 60 años.

Maceración: En frío a 8º C durante 7 días

Fermentación Alcohólica: Durante 10 días a 22ºC

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable

Permanencia en barrica: ha permanecido en barrica de roble francés de 300,400 y 500 L, durante 7 meses, para posteriormente pasar a Tina de roble francés hasta los 9 meses.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,9 g/l.

Azúcar residual: < 0,5 g/l.

pH: 3,48.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*



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

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Natural Extra 49x24.

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.





Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

CRIANZA

VISTA: Color rojo cereza picota. De capa media alta, limpio y brillante.

NARIZ: Intenso en nariz, aparece fruta roja y negra, con un fondo de cacao, notas florales y balsámicas que le dan un toque de frescura.

BOCA: Paladar carnoso, serio, con estructura y una acidez que lo acompaña aportando un final fresco. Entrada en boca sedosa con recuerdos de fruta negra (mora) roja (grosella) y regaliz. Fondo de chocolate negro con especias y tostados (vainilla, tabaco) con un final largo y amplio.

Ideal para acompañar asados, carne roja y caza.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Crianza

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 60.000 botellas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 89% Tempranillo (Tinta del País), 5% Cabernet Sauvignon, 3% Albillo Mayor, 3% Merlot.

Viñedos: Procedente de viñedos situados a 800-950 metros de altitud, con una edad comprendida entre 25 y 70 años, en donde se representa la variabilidad de nuestros suelos cercanos al municipio de La Vid.

Recolectados en cajas de 15 Kilos; Tras enfriar la vendimia durante una noche a 8°C, se hace una doble selección del racimo.

Fermentación Alcohólica: Durante 7 días a 25°C con levaduras autóctonas.

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Permanencia en barrica: 12 meses en barricas de roble francés de 225L y 300 L.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,60 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,66.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*

---- Contiene Sulfitos ----

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Corcho Natural 49x24 Extra.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones: 290 x 250 x 170 mm

Material: Cartón.

Número de cajas por pallet: 105 cajas.

AMERICANO: 15x7 = 105 cajas = 630 botellas.

EUROPEO: 11x8 = 88 cajas = 528 botellas.





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 bodega: 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.

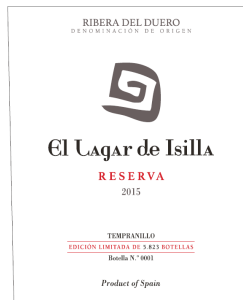
Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,64.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*

--- Contiene Sulfitos ---



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.





Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

PUEBLO LANGA DE DUERO

VISTA: De capa media alta, con un color rojo cereza. Limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática alta, caracterizado por aromas frescos, fruta roja, toques especiados, monte bajo y un marcado carácter mineral propios del entorno y terruño calizo.

BOCA: Entrada en boca directo, dejando una sensación sedosa y aterciopelada, con un tanino ligeramente dulce debido a la mineralidad del terruño.

De final persistente, fresco y equilibrado.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla – Pueblo Langa de Duero

Origen: Denominación de Origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 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 de 80-90 años situadas en la localidad de Langa de Duero (Soria) en el paraje del Carrascal, a 900 m de altitud.

Suelo: Superficialmente suelos arenosos con cantos de caliza. En el subsuelo está la roca calcárea, que proporciona la tipicidad de este vino.

Rendimiento: Bajos, recolectados en cajas de 15 Kg. Tras enfriar la vendimia durante una noche a 8°C, se hace una doble selección del racimo.

Maceración: Encubamos un 30% de la uva sin despalillar, manteniéndola durante 5-7 días a 8 °C hasta arranque de fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica: En tina de roble Frances abierta durante 7 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: en barrica de roble francés

Permanencia en barrica: 12 meses en barrica de roble francés de 300L.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,7 g/l.

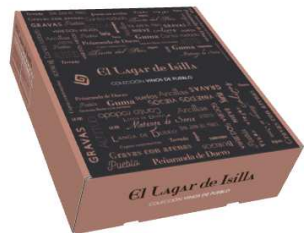
Azúcar residual: < 2,1 g/l.

PH: 3,36.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*

--- Contiene Sulfitos ---



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.



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

EL LAGAR DE ISILLA

PEÑARANDA DE DUERO

VISTA: De capa media alta, con un color rojo cereza intenso. Limpio y brillante.

NARIZ: Se caracteriza por aromas intensos de frutos rojos que se funden sobre matices minerales, especiados y balsámicos que recuerdan al entorno, marcando el perfil del vino.

BOCA: Entrada en boca directo, tacto sedoso, bien armado por un tanino elegante y algo dulce, con recuerdos a frutos rojos (grosellas), especiados y balsámicos, lo cual hacen que el vino sea largo y persistente



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla– Pueblo Peñaranda de Duero

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 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 de más de 70 años, situadas en la localidad de Peñaranda de Duero, a una altitud de 900 metros.

Suelo: Arcillas con arenas

Rendimiento: Bajos, 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 Tina de Roble Frances abierta, durante 7-9 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Permanencia en bodega: Envejecido en barricas de roble francés de 300 L y 400 L durante 16 meses.

Análisis:

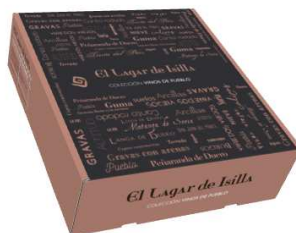
Contenido Alcohólico: 15% Vol.

Acidez total: 4,6 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

PH: 3,54.

Filtrado: Ligerero. ---- **Contiene Sulfitos** ----



**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.



Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

PUEBLO SAN JUAN DEL MONTE

VISTA: De capa alta, color cereza picota, con destellos violáceos en su ribete. Vino limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática alta, Aromas a fruta roja y negra que se entrelazan con tonos que recuerdan al paisaje típico del paraje de donde proviene el vino (balsámicos, enebro, regaliz), dejando en el fondo las firmes y equilibradas notas de la barrica. Persistente y complejo.

BOCA: En boca mantiene el poderío en forma de una estructura seria, con detalles de fruta roja y negra madura, pero fresca. Carácter mediterráneo muy presente por los aromas a monte bajo, aportándole frescura. Entrada directa, con paso largo y amable. Un vino que tiene un gran equilibrio entre la acidez y la estructura donde se muestra la tipicidad de los suelos.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla – Pueblo San Juan del Monte

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: Limitada según la añada. Botellas numeradas de 750 ml y 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: Proviene del conjunto de varias viñas viejas situadas en la localidad de San Juan del Monte, a 934 m de altitud.

Suelo: arenoso, de poca profundidad y gravas finas.

Rendimiento: 1500-2000 Kg/ha, 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 tina de roble Frances abierta durante 7 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Permanencia en barrica: Hasta 21 meses en barrica de roble francés. Barricas de 300 y 400 litros con tostado medio.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14 % Vol.

Acidez total: 4,8 g/l.

Azúcar residual: < 2,2 g/l.

PH: 3,75.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*

---- Contiene Sulfitos ----

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 cajas pallet americano.

Madera de 1 botella 1,5 L





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

Variedad: 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 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. --- **Contiene Sulfitos** ---

**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.



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 Y 400L, con tostado medio.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14 % Vol.

Acidez total: 4,80 g/l.

Azúcar residual: < 0,2 g/l.

PH: 3,50.

Filtrado: Ligero

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

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





Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

COLECCIÓN ESPECIAL

RESERVA DE LA FAMILIA

Edición limitada, según añadas. Compuesto por el coupage o mezcla de varias añadas. Cada botella, está numerada siendo única y exclusiva. Hemos querido mostrar la filosofía de la familia fusionando la vanguardia en la elaboración del vino con la tradición de la guarda en nuestra bodega subterránea del S.XV en Aranda de Duero.

VISTA: Color rojo cereza picota, con el ribete algo anaranjado denotando la crianza y edad del vino. De capa media alta, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad alta en nariz, predominando fruta negra y fresca, monte bajo, muy especiado, tostados, vainillas. Muy Complejo.

BOCA: En boca apreciamos que es un vino muy elegante, que recuerda a esos aromas tan complejos que hemos notado en nariz. Es amplio y fresco. Sedoso y potente. Retronasal con recuerdos de chocolate con menta, fruta negra y madura, largo y muy profundo.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Colección especial Reserva de la Familia

Origen: Denominación de origen Ribera de Duero

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 85% Tinta del País, 13% Cabernet Sauvignon y 2% Albillo mayor.

Viñedos: Viñedos de más de 70 años, en el término de Guma.

Suelo: 100% Arenoso.

Rendimiento: Bajos, en torno a 2.000 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

Fermentación Alcohólica: Durante 7-9 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Permanencia en barrica: Mínimo 18 meses en barricas de roble francés de 500L y 600L

Análisis:

Contenido Alcohólico: 15% Vol.

Acidez total: 4,7 g/l.

Azúcar residual: < 2,2 g/l.

pH: 3,44.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*

--- Contiene Sulfitos ---

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Natural Extra 49x24.

Dimensiones caja individual:

130x95x370 mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 288 cajas.

El Lagar de Isilla
COLECCIÓN ESPECIAL
RESERVA DE LA FAMILIA 2016

BOTELLA Nº 0001 DE
1428

Uva procedente de nuestros viñedos más antiguos, de más de 70 años, en el término de Guma. Con 19 meses en barrica de roble francés. Es un vino para momentos especiales.

Hemos querido mostrar la filosofía de la familia fusionando la vanguardia en el arte del vidrio con la tradición del vino. Cada botella esta numerada siendo única y exclusiva.

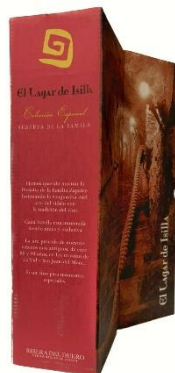
85% Tinta del País
13% Cabernet Sauvignon
2% Albillo Mayor

Producto de España
Product of Spain
Contiene sulfitos
Contains sulfites
www.lagarisilla.es

Elaborado y embotellado por BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A. LA VITA - BURGOS - ESPAÑA bodegadelagarisilla.es R.E. Nº 8010/RU-01

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

750ml. 15% Vol.



2023

TOP 100 VINOS RIBERA DEL DUERO 2023 TIM ATKIN

El Lagar de Isilla **vino de viña Parcela La Sabina San Juan del Monte 2020**

95 puntos

El Lagar de Isilla **vino de viña Parcela Vallejo Peñaranda de Duero 2020**

93 puntos

El Lagar de Isilla **Paraje Peñalobos 2020**

93 puntos

El Lagar de Isilla **Langa de Duero 2020**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Matanza de Soria 2020**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Albillo Mayor 2021**

90 puntos



2022

TOP 100 VINOS RIBERA DEL DUERO 2022 TIM ATKIN

El Lagar de Isilla **Peñaranda de Duero 2019**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Langa de Duero 2020**

92 puntos

El Lagar de Isilla **vino de viña La Sabina 2019**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Matanza de Soria 2019**

90 puntos

El Lagar de Isilla **Albillo Mayor 2020**

90 puntos

El Lagar de Isilla **Paraje Peñalobos 2019**

94 puntos





El Grupo El Lagar de Isilla está de enhorabuena tras recibir la medalla de excelencia de Tim Atkin, Master of Wine, en su categoría a la mejor Bodega de Ribera del Duero 2022 con su experiencia enoturística. Cellar Door of the Year quiere hacer mención al buen hacer en la transmisión de la cultura del vino que Bodegas El Lagar de Isilla lleva años dedicando a sus clientes.

Toda la experiencia, dedicada a degustar los vinos de las más altas gamas, ha puesto a su proyecto enoturístico en el Podium del Master of Wine.

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Colección Especia Reserva de la Familia 2016**

93 puntos

El Lagar de Isilla **Langa de Duero 2018**

92 puntos

El Lagar de **Albillo Mayor 2020**

88 puntos

El Lagar de Isilla **Matanza de Soria 2019**

91 puntos

El Lagar de Isilla **Paraje Peñalobos 2019**

93 puntos

El Lagar de Isilla **San Juan del Monte 2019**

93 puntos

FALSTAFF RIBERA DEL DUERO TROPHY 2022 – REVISTA ALEMANA

El Lagar de Isilla **Albillo Mayor 2020**

92 puntos

VIVIR EL VINO – REVISTA NACIONAL

El Lagar de Isilla **Vino de viña La Sabina 2019**

97 puntos

El Lagar de Isilla **Peñaranda de Duero 2019**

93 puntos

El Lagar de Isilla **Langa de Duero 2019**

96 puntos

El Lagar de Isilla **Paraje Peñalobos 2019**

96 puntos

WEIN + MARKT – REVISTA ALEMANA



El Lagar de Isilla **Colección Especia Reserva de la Familia 2016**
92 puntos

2021

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Colección Especia Reserva de la Familia 2015**
94 puntos

El Lagar de **Albillo Mayor 2019**
89 puntos

El Lagar de **Isilla Crianza 2018**
89 puntos

El Lagar de Isilla **Peñaranda de Duero 2018**
92 puntos

El Lagar de Isilla **Paraje Peñalobos 2018**
93 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2016**
88 puntos

2020

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Colección Especia Reserva de la Familia 2015**
93 puntos

El Lagar de Isilla **Paraje Valdelacueva 2016**
93 puntos

El Lagar de Isilla **Gestación 2016**
90 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 122 días 2018**
88 puntos****

2019

INTERNATIONAL WINE AWARDS

El Lagar de Isilla **Paraje Valdelacueva 2016**
Medalla Gran Oro 95-100 puntos

El Lagar de Isilla **Albillo Viñas Viejas 2017**
Medalla de Oro 90-94 puntos

El Lagar de Isilla **Verdejo 2018**
Medalla de Plata 85-89 puntos



El Lagar de Isilla **Roble 122 días 2018**

Medalla de Plata 85-89 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2016**

Medalla de Plata 85-89 puntos

El Lagar de Isilla **Joven 2018**

Medalla de Bronce 80-84 puntos

El Lagar de Isilla **Rosado 2018**

Medalla de Bronce 80-84 puntos

CATAVINUM WORD WINE & SPIRITS COMPETITION

El Lagar de Isilla **Colección Especia Reserva de la Familia 2015**

Medalla Gran Oro

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2015**

Medalla de Oro

El Lagar de Isilla **Gestación 2016**

Medalla de Oro

El Lagar de Isilla **Crianza 2016**

Medalla de Plata

El Lagar de Isilla **Joven 2018**

Medalla de Plata

El Lagar de Isilla **Rosado 2018**

Medalla de Plata

El Lagar de Isilla **Verdejo 2018**

Medalla de Plata

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Gestación 2016**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2014**

91 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2015**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2016**

88 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2014**

88 puntos

2018



PREMIOS ZARCILLO 2018

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2014**
Zarcillo de Plata

INTERNATIONAL WINE AWARDS

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2015**

Medalla de Oro 90-94 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2014**

Medalla de Oro 90-94 puntos

El Lagar de Isilla **Gestación 2016**

Medalla de Oro 90-94 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2015**

Medalla de Plata 85-89 puntos

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Colección Especial Reserva de la Familia 2011**
93 puntos

El Lagar de Isilla **Gestación 2015**

91 puntos

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2014**

90 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2012**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2013**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Joven 2016**

86 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2015**

88 puntos

DECANTER WORD WINE AWARDS 2018

El Lagar de Isilla **Gestación 2015**

Medalla de Bronce

2017

INTERNATIONAL WINE AWARDS

El Lagar de Isilla **Colección Especial Reserva de la Familia 2011**

Medalla Gran Oro 95-100 puntos



El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2014**

Medalla de Oro 90-94 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2012**

Medalla de Oro 90-94 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2013**

Medalla de Oro 90-94 puntos

El Lagar de Isilla **Verdejo 2016**

Medalla de Plata 85-89 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2015**

Medalla de Plata 85-89 puntos

El Lagar de Isilla **Gestación 2014**

Medalla de Plata 85-89 puntos

El Lagar de Isilla **Rosado 2016**

Medalla de Bronce 80-84 puntos

El Lagar de Isilla **Joven 2016**

Medalla de Bronce 80-84 puntos

ULTIMATE WINE CHALLENGE

El Lagar de Isilla **Gestación 2015**

93 puntos (90-94 Excelente, altamente recomendado)

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2014**

87 puntos

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Roble 2014**

89 puntos ****

El Lagar de Isilla **Crianza 2012**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2012**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2012**

90 puntos

TEXON INTERNATIONAL WINE AWARDS

El Lagar de Isilla **Gestación 9 meses 2014**

Medalla de Bronce

2016



GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Joven 2014**

85 puntos ****

El Lagar de Isilla **Roble 2013**

88 puntos ****

El Lagar de Isilla **Crianza 2011**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Gestación 9 meses 2012**

91 puntos ***

El Lagar de Isilla **Reserva 2010**

91 puntos

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2011**

90 puntos

2015

REVISTA DECANter “PANEL TASTING” RIBERA DEL DUERO

El Lagar de Isilla **Crianza 2011**

Medalla de Bronce World Wine Awards

El Lagar de Isilla **Crianza 2011**

Medalla de Bronce Asia Wine Awards

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

El Lagar de Isilla **Reserva 2010**

90 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2011**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2011**

93 puntos

ZARCILLO 2015 CONCURSO INTERNACIONAL DE VINO

El Lagar de Isilla **Reserva 2011**

Medalla de Plata

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Reserva 2009**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2009**

90 puntos



El Lagar de Isilla **9 meses 2011**

87 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2010**

91 puntos****

2014

REVISTA DECANTER “PANEL TASTING” RIBERA DEL DUERO

El Lagar de Isilla **Crianza 2010**

88 puntos

DECANTER 2014

El Lagar de Isilla **Reserva 2009**

Medalla de Plata

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Reserva 2009**

90 puntos

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2009**

91 puntos

El Lagar de Isilla **Gestación 9 meses 2011**

87 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2010**

89 puntos

2013

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2009**

Medalla de Plata

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2009**

91 puntos

El Lagar de Isilla **Joven 2011**

87 puntos

El Lagar de Isilla **Gestación 9 meses 2008**

87 puntos



El Lagar de Isilla **Roble'07**

88 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza '09**

88 puntos

GUÍA REPSOL DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2009**

91 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2009**

89 puntos

2012

1º CONCURSO DE MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA EE. UU. CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

El Lagar de Isilla **Crianza 2009**

Medalla de Plata

PREMIOS “E BOCA” DE ASA, ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE ÁVILA

El Lagar de Isilla **Crianza 2009**

Medalla de Plata

CONCURSO VINALIES INTERNACIONALES 2012

El Lagar de Isilla **Verdejo 2011**

Mejor Vino Blanco

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2009**

Medalla de Plata

2011

REVISTA DECANTER “PANEL TASTING” RIBERA DEL DUERO PREMIOS ENVERO

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2007**

88 puntos

El Lagar de Isilla **Rosado 2009**

88 puntos

El Lagar de Isilla **9 meses 2008**

88 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2007**

87 puntos

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Reserva 2007**

Otorga 4 estrellas, Alta recomendación

GUÍA REPSOL DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **9 Meses Gestación 2009**

1er Premio Categoría Tintos Roble

El Lagar de Isilla **Crianza 2007**

89 puntos

GUÍA DE VINO COTIDIANO

El Lagar de Isilla **Joven 2009**

7,3 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2007**

7 puntos

2010

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

El Lagar de Isilla **Reserva 2006**

Medalla de Plata

1º CONCURSO DE MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA ASIA

El Lagar de Isilla **Reserva 2006**

Medalla de Plata

GUÍA REPSOL DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2006**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2007**

90 puntos

GUÍA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2006**

Medalla de Oro

El Lagar de Isilla **Reserva 2005**

Medalla de Plata

El Lagar de Isilla **Crianza 2007**

Medalla de Plata

El Lagar de Isilla **Roble 2007**

Medalla de Bronce

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2006**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2004**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2006**

89 puntos***

El Lagar de Isilla **Gestación 9 meses 2007**

84 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2006**

86 puntos****

2009

GUÍA REPSOL DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2006**

92 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2005**

90 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2006**

Medalla de Bronce

GUÍA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2006**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2004**

88 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2005**

90 puntos

El Lagar de Isilla **9 meses 2006**

84 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2006**



84 puntos

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Vendimia Seleccionada 2006**

89 puntos

El Lagar de Isilla **Reserva 2004**

88 puntos

El Lagar de Isilla **Crianza 2005**

90 puntos

El Lagar de Isilla **9 meses 2006**

84 puntos

El Lagar de Isilla **Roble 2006**

84 puntos

GUÍA CATAVINUM DE VINOS DE ESPAÑA

El Lagar de Isilla **Reserva 2004**

Medalla de Oro



El Lagar de Isilla
www.lagarisilla.es

Bodega de elaboración
 Viñedos
 Hotel Enológico,
 Restaurante y Asador
 Tienda Delicatessen

C/Camino Real, 1
 09471 La Vid (Burgos)
bodegas@lagarisilla.es
hotel@lagarisilla.es
enoturismo@lagarisilla.es
 TEL.: (+34) 947 53 04 34