



Hoja Técnica de:

EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA

Nombre de la Bodega:

BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

Nombre del Vino:

LAGAR DE ISILLA CRIANZA

DATOS BÁSICOS:

Nombre: LAGAR DE ISILLA CRIANZA

Origen: Vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero 100%

Enólogo: Antonino Izquierdo

Producción: 48.000 Botellas

Notas de Cata: limpio y brillante, de capa alta exhibe un rojo cereza muy intenso. Con irisaciones violáceas en el ribete. En nariz notas de especias a vainilla, canela, anisados y monte bajo, perfectamente conjuntados con frutos rojos y negros de moras y grosellas. En boca la entrada es elegante, llenando la boca de fruta madura, bien ensamblada, con ligeros toques de café, cacao y ahumados.

Sabroso y persistente.

Gastronomía: Ideal para acompañar asados, carne roja y caza.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% TEMPRANILLO (Tinta del País)

Viñedos: viñedos de la zona de Ribera del Duero (100%)

Fermentación Alcohólica: Duración: 7 días. Temperatura: 28 °C

Fermentación Maloláctica: En depósito.

Permanencia en bodega: 14 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Barricas de 225 litros con tostado medio (95%) y tostado plus (5%)

Análisis: *Contenido Alcohólico:* 14,5 % Vol, *Acidez total:* 4,26, *Azúcar residual:* < 2 gr/l, *pH:* 3,81

Método de clarificación: Clara de huevo

Filtrado: Ligero

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: 100 x 65 mm

Etiqueta posterior: 120 x 65 mm

Código EAN: 8 437004 291202

Corcho: Natural 49 x 24 Extra

Envase: *Formatos:* 75 cl

Caja transporte: 12 bot

Material: Cartón *Dimensiones:* 485x302x164 mm

Cajas por palé: 56

DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A.

Antigua carretera Nacional 122, s/n. 09491

LA VID – Burgos (España)

Tel.: +34.947.50.43.16

Fax.: +34.947.50.43.16

E-mail: bodegas@lagarisilla.es

Web: www.lagarisilla.es

DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con bodega

De nuestros viñedos, con más de 40 años, haciendo vendimia manual en caja de 15 kilos, elegimos y seleccionamos las mejores uvas en doble mesa de selección (primer racimo y luego uva).

Vista: de capa alta, limpio y brillante. Rojo cereza intenso con algún violáceo en el ribete.

Nariz: notas especiadas de vainilla, canela, anisados y monte bajo, perfectamente conjuntado con frutos rojos y negros de moras y grosellas.

Boca: la entrada es elegante, llenando la boca de fruta madura, bien ensamblada, con ligeros toques de café, cacao y ahumados. Sabroso y persistente.

Ideal para acompañar asados, carne roja y caza.

Composición 100% tinta del país
Maceración 25 días
Origen Ribera del Duero
Altura 850m. de altitud
Suelo Arcillo-arenoso
Edad del viñedo 40-70 años
Crianza 14 meses en barrica
Tipo de barrica Americano y francés
Edad de barrica Max. 3 años
Temperatura de consumo 16° - 18°

Aconsejamos decantar, por su elaboración artesanal puede presentar pequeñas partículas precipitadas.

CONTIENE SULFITOS
www.lagarisilla.es

8 437004 291202

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen