



El Lagar de Isilla

81/100

2006 Tinto roble 9 meses 15 €

Un claro toque de oxidación le confiere, por un lado, un toque envolvente y maduro en boca y, por el otro, causa una sensación de clara sobremadurez en nariz.

Variedades: Tinta del país.

Botellas: 2.400.

Consumo óptimo: Inmediato.

i Año de fundación: 1997.

📍 EL LAGAR DE ISILLA. Ant. Ctra. Nac.

122, s/n. 9491 La Vid (Burgos)

☎: 947 504316. Fax: 947 504316

@ bodegas@lagarisilla.es

🌐 www.lagarisilla.es

Enólogo: Antonino Izquierdo

Producción media: 160.000 l.

Barricas: 350. Roble: americano y francés

Viñedo: 35 has.

Venta: Nacional: 80%. Exportación: 20%.

El Lagar de Isilla

Vendimia Seleccionada

90/100

2005 Tinto roble 10 meses 27 €

Fiel a su estilo: abierto, goloso y maduro. Esta bodega brinda un vino de acceso rápido que le gustará a los fans de vinos extraordinariamente frutales. Finas maderas dulces, un paso de boca elegante y con un refrescante toque balsámico en su final.

Variedades: Tinta del país.

Botellas: 3.754.

Consumo óptimo: 2008-2012.

i Año de fundación: 1997.

📍 EL LAGAR DE ISILLA. Ant. Ctra. Nac.

122, s/n. 9491 La Vid (Burgos)

☎: 947 504316. Fax: 947 504316

@ bodegas@lagarisilla.es

🌐 www.lagarisilla.es

Enólogo: Antonino Izquierdo

Producción media: 160.000 l.

Barricas: 350. Roble: americano y francés

Viñedo: 35 has.

Venta: Nacional: 80%. Exportación: 20%.