



Hoja técnica de:

## ***EL LAGAR DE ISILLA RESERVA***

**Nombre de la Bodega:** BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

**Nombre del Vino:** EL LAGAR DE ISILLA RESERVA

### **DATOS BÁSICOS:**

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

**Enólogo:** Antonino Izquierdo

**Producción:** 9.000 Botellas

### **Notas de Cata:**

**Vista:** limpio y brillante, de capa media alta. Color rojo cereza picota con ligeros tonos teja en el ribete.

**Nariz:** muy intenso. Dominan aromas especiados y balsámicos sobre monte bajo, fruta negra madura y chocolate negro.

**Boca:** entrada amable y muy sabrosa. Fruta negra madura confitada armonizando con una excelente madera. Un toque de chocolate amargo, algo de eucalipto, pimienta negra, tabaco negro, trufa, ... en definitiva, muy complejo.

Se aconseja decantar un mínimo de 30 minutos antes de consumirlo.

### **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 barricas nuevas de roble americano.

**Permanencia en bodega:** 18 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Barricas de 225 litros con tostado medio (95%) y tostado plus (5%)

**Análisis:** *Contenido Alcohólico:* 15 % Vol, *Acidez total:*, *Azúcar residual:* < 2 gr/l, *pH:* 3.68

**Método de clarificación:** Clara de huevo

**Filtrado:** Ligero

### **INFORMACIÓN DE ENVASADO:**

**Etiqueta frontal:** 550 x 550 mm

**Corcho:** Natural 49x24 Prestige

**Caja transporte:** 6 botellas.

**Material:** Cartón

**Cajas por pallet:** 72

### **DATOS DE CONTACTO:**

BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A.

Antigua carretera Nacional 122, s/n. 09471 LA VID – Burgos (España)

**Tel.:** +34.947.50.43.16

**Fax.:** +34.947.50.43.16

**E-mail:** [bodegas@lagarisilla.es](mailto:bodegas@lagarisilla.es)

**Web:** [www.lagarisilla.es](http://www.lagarisilla.es)

### **DATOS DE DISTRIBUCIÓN:**

Contactar con bodega

Vino de capa alta, limpio y brillante. Color rojo cereza picota con leves tonos anaranjados en ribete. Nariz intenso, profundo, muy limpio. Recuerdos a frutos negros muy maduros, ciruela, arándanos y miras. Se entremezclan con notas de especias, torrefactos, tabaco de pipa, pimienta y canela.

Boca: llena la boca. Fruta madura, expresivos frutos negros compuestos que se funden con un excelente roble francés, creando un vino muy complejo. Café, chocolate negro, pimienta negra con un toque floral y especiado.

Se aconseja decantar u oxigenar para que demuestre todo su esplendor.

Hace maloláctica en barrica de roble americano nuevo y posteriormente permanece en barrica de roble francés hasta los 18 meses.

RED WINE/VINO TINTO  
Elaborado y embotellado por  
BODEGAS  
EL LAGAR DE ISILLA, S.A.  
LA VID · BUROOS · ESPAÑA  
[www.lagarisilla.es](http://www.lagarisilla.es)  
[bodegas@lagarisilla.es](mailto:bodegas@lagarisilla.es)  
R.E.N.º 8010/BU-01

Contiene sulfitos  
Contains sulphites  
Enthält Sulfite

8 437004 291400

750 ml. 15% Vol.

RIBERA DEL DUERO  
Denominación de Origen