

Hoja Técnica de:

EL LAGAR DE ISILLA ROBLE

Nombre de la Bodega: BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA
Nombre del Vino: EL LAGAR DE ISILLA ROBLE

DATOS BÁSICOS:

Origen: Vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero

Enólogo: Antonino Izquierdo

Producción: 75.000 botellas de 750 ml y 30.000 botellas de 375 ml.

Notas de Cata: de capa alta, rojo cereza con tonalidades violáceas en ribete. Aroma intenso, muy balsámico, con fondo de frutos rojos y negros.

La entrada en boca es suave, aterciopelado y persistente. Sobresale la fruta madura con un toque a especias: vainilla, canela, etc.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 93% TEMPRANILLO (Tinta del País)
7% Cabernet

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

Fermentación Alcohólica: Duración: 7 días. Temperatura: 25 °C

Fermentación Maloláctica: En depósito.

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

Análisis: *Contenido Alcohólico:* 14 % Vol, *Acidez total:* 4g/l,

Azúcar residual: < 2 gr/l, *pH:* 4,15

Método de clarificación: Clara de huevo

Filtrado: Ligero

INFORMACIÓN DE ENVASADO de 750ml:

Etiqueta frontal: 105 x 92 mm

Etiqueta posterior: 115 x 60 mm

Código EAN: 8 437004 291103

Corcho: Natural 44 x 24 Super

Envase: *Formatos:* 75 cl

Caja transporte 12 bot: *Dimensiones:* 316 x 235x 301 mm.

Material: Cartón

Cajas por pallet: 60

INFORMACIÓN DE ENVASADO de 375ml:

Etiqueta frontal: 77 x 74 mm

Corcho: Natural 44 x 24 Super

Envase: *Formatos:* 37,5 cl

Caja transporte 24 bot: *Dimensiones:* 396 x 284 x 263 mm.

Material: Cartón

Cajas por pallet: 55

DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con bodega

Tel/Fax: +34 947 504 316

