



Hoja Técnica de:

EL LAGAR DE ISILLA ROSADO

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

DATOS BÁSICOS:

Origen: Vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero

Enólogo: Antonino Izquierdo

Producción: 13.000 Botellas

Notas de Cata: Color rojo frambuesa, limpio y brillante. Aromas a fruta fresca (fresas silvestres) con delicados tonos florales. La entrada en boca es cálida y sedosa, con una equilibrada acidez. Muy fresco, persistente dejando recuerdos florales y frutales.

Gastronomía: Acompaña a todo tipo de arroces, pescados y carnes a la parrilla.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% TEMPRANILLO (Tinta del País)

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

Fermentación Alcohólica: Duración: 7 días. Temperatura: 20 °C

Análisis: *Contenido Alcohólico:* 12,5 % Vol, *Acidez total:* 4,9,

Azúcar residual: < 2 gr/l, *pH:* 3,65

Método de clarificación: Caseína

Filtrado: Ligerio

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: 103 x 67 mm

Etiqueta posterior: 70 x 55 mm

Código EAN: 8 437004 29 1301

Corcho: Sintético 44 x 21

Envase: *Formatos:* 75 cl

Caja transporte 12 bot: *Dimensiones:* 316x235x301 mm

Material: Cartón

Cajas por pallet: 60 Cajas

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

