



Hoja Técnica de:

# EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELECCIONADA

**Nombre de la Bodega:**

BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

**Nombre del Vino:**

EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELECCIONADA

**DATOS BÁSICOS:**

**Origen:** Vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero (100%)

**Enólogo:** Antonino Izquierdo

**Producción:** 3704 Botellas

**Notas de Cata:** Color rojo cereza picota intenso, con ligeros tonos cardenalicios en el ribete, de capa muy alta y glicérico. En nariz es muy intenso, compota de frutos negros (fruta escarchada, mora, grosella negra, etc), recuerdos de bombón ingles. En perfecta armonía con esencias de cocina, balsámico, cacao etc. cedidos por una excelente madera. La entrada en boca es cálida, aterciopelada. Inicialmente sobresale la fruta muy madura para dejar paso a chocolate negro con menta, toffes, cafés y notas de balsámico.

Es un vino muy definido, con carácter y personalidad propia.

**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 barrica nueva de roble francés

**Crianza:** hasta los 12-14 meses en barrica nuevas de roble francés.

Barricas de 225 y 400 litros con tostado medio.

**Análisis:** Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol, Acidez total: 4,5 ,

Azúcar residual: < 2 gr/l, pH: 3,94

**Método de clarificación:** Clara de huevo

**Filtrado:** Ligero

**Corcho:** Natural

**Envase:** *Formatos:* 75 cl

**Caja transporte 6 bot:** *Material:* Cartón

**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](mailto:bodegas@lagarisilla.es)

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

**DATOS DE DISTRIBUCIÓN:**

Contactar con bodega

La vendimia se realiza en cajas de 15 Kg, en viñedos viejos de más de 50 años.

Se selecciona el racimo, se despalilla y se eligen los mejores granos en otra mesa de selección.

Maloláctica en barrica de roble francés nueva, renovando las lías tres veces por semana, para una vez finalizada la maloláctica, llevarla de nuevo a otra barrica nueva de roble francés.

Es un vino con personalidad propia.

Vista: capa muy alta. Color rojo cereza picota intenso, con ligeros tonos cardenalicios en el ribete. Glicérico.

Nariz: muy intenso, compota de frutos negros (fruta escarchada, mora y grosella negra), recuerdos de bombón inglés. En perfecta armonía con esencias de cocina, balsámico, cacao, cedidos por una excelente madera.

Boca: la entrada es cálida, aterciopelada. Inicialmente sobresale la fruta muy madura para dejar paso a chocolate negro con menta, toffes, cafés y notas de balsámico.

Es un vino que según se oxigena se vuelve mucho mas complejo por lo que aconsejamos decantarlo.



Contiene sulfitos - Contains sulfites  
Enthält sulfite



**RIBERA DEL DUERO**  
Denominación de Origen

Botella Nº 0001 DE 3754

VENDIMIA  
SELECCIONADA

Elaborado y embotellado por  
BODEGAS  
EL LAGAR DE ISILLA, S.A.  
LA VID · BURGOS · ESPAÑA  
[www.lagarisilla.es](http://www.lagarisilla.es)  
R.E. Nº 8010/BU-01

750 ml. 14,5% Vol.

