



## EL LAGAR DE ISILLA

Antigua carretera N-122, s/n  
09400 La Vid (Burgos)  
Tel.: 947 504 316. Fax: 947 504 316  
bodegas@lagardeisilla.es

### Visitas a la bodega:

Lunes a viernes: visita a la bodega de elaboración. Lunes a domingo: visita a la bodega histórica

### Peticiones:

947 504 316

**Posibilidad de comprar vino: Sí**

**Hay posibilidad de comer en el restaurante de la bodega histórica**

### EL LAGAR DE ISILLA '01

**ORO** Tinto reserva ♦ Guardar 4-5 años ♦ 16,50 €



Tempranillo. Nariz con buena concentración frutal, notas de confitura de arándanos sobre un fondo de roble cremoso y muy bien inte-

grado, con gran equilibrio; es amplio, tanino graso y bien fundido, puntas golosas propias de la madurez de la uva, moras, chocolate negro y regaliz; potente pero amable a la vez.

### EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELEC. '04

**PLATA** Tinto ♦ 10 meses en barrica Guardar 4-5 años ♦ 30 €



Tempranillo. Nariz con buena intensidad, notas de frutillos rojos y negros maduros arropados por un roble fino y cremoso, notas de cacao y recuerdos de caja de galletas; en boca es estructurado, con potencia pero sin agre-

sividad, tanino vigoroso bien fundido, notas de moras en licor, chocolate amargo y regaliz.