



## EL LAGAR DE ISILLA

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

### ●● Visitas a la bodega:

*Concretar día de la semana y horario con la bodega*

*Peticiones: 947 504 316*

*Persona de contacto: Pilar*

*Posibilidad de comprar vino: Sí*

### EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELECCIONADA '06



Tinto / 14 meses en barrica / Guardar 4-5 años

Cocidos suculentos, cordero asado, quesos curados

100% Tempranillo. Aroma potente con predominio de las notas tostadas y de brea sobre un enorme fundamento mineral y de grafito. En boca se muestra potente, carnoso y con enorme textura y estructura ácida sobre un fondo balsámico y mineral de enorme longitud.

32,50€

### EL LAGAR DE ISILLA '05



Tinto reserva / 18 meses en barrica / Guardar 4-5 años

Cordero asado, guisos de carne, embutidos, quesos

100% Tempranillo. Aroma intenso de confitura de frutos negros, fondo tostado y de maderas dulces, leve apunte de bombón de licor. En boca es sabroso, potente, concentrado, finos apuntes de especias picantes, enorme volumen y estructura, fruta con un matiz licoroso.

19€

### EL LAGAR DE ISILLA '07



Tinto crianza / 14 meses en barrica / Guardar 4-5 años

Cabrito asado, potajes suculentos, quesos curados

100% Tempranillo. Aroma potente de confitura de frutos negros sobre un fundamento de roble tostado y cierto carácter goloso de chocolate negro, hierbas balsámicas y regaliz. En boca es cálido, carnoso, sabroso, taninos suaves y muy fundidos con las notas de confitura.

11€

### EL LAGAR DE ISILLA ROBLE '07



Tinto roble / 5 meses en barrica / Guardar 2-3 años

Chuletas de cordero al sarmiento, embutidos, queso de cabra

93% Tempranillo y 7% Cabernet Sauvignon. Aroma intenso de fruta madura con cierto carácter varietal (sotobosque, mineral), cremoso y goloso. En boca se muestra mejor, más conjugado, con excelente textura y estructura, algo goloso y tostado (regaliz, chocolate negro).

8€