



EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA 2007

Puntuación:

89



Información

Bodega: BODEGAS LAGAR DE ISILLA
Categoría: Tintos de Crianza
Origen: Ribera del Duero



La Cata

Tipo de uva: 100% Tempranillo
Para combinar con: Pollo al horno.
Servir a: 15-17°
A la vista: Rojo burdeos, muy cubierto. Limpio y Brillante.
Por la nariz: Aromas netos, francos, fruta roja del bosque con buena madera.
Al paladar: Entrada en boca suave, buena persistencia, buena acidez.

EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELECCIONADA 2007

Puntuación:

91



Información

Bodega: BODEGAS LAGAR DE ISILLA
Categoría: Tintos de Crianza
Origen: Ribera del Duero



La Cata

Tipo de uva: 100% Tempranillo
Para combinar con: Asados de carne.
Servir a: 15-17°
A la vista: Vestido de rojo burdeos, ribetes violáceos. Muy cubierto.
Por la nariz: Aromas a fruta roja, netos, francos e intensos. Tonos algo especiados.
Al paladar: Entrada en boca compleja, estructurada, equilibrada. Taninos redondos.