



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

PUEBLO LANGA DE DUERO

VISTA: De capa media alta, con un color rojo cereza. Limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática alta, caracterizado por aromas frescos, fruta roja, toques especiados, monte bajo y un marcado carácter mineral propios del entorno y terruño calizo.

BOCA: Entrada en boca directo, dejando una sensación sedosa y aterciopelada, con un tanino ligeramente dulce debido a la mineralidad del terruño.

De final persistente, fresco y equilibrado.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla – Pueblo Langa de Duero

Origen: Denominación de Origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: Limitada según la añada. Botellas numeradas de 750 ml

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variiedad: Se elabora con toda la uva que trae la viña, Tinta del país prácticamente en su totalidad y con 5% de variedades blancas, principalmente albillo mayor.

Viñedos: Proviene del conjunto de varias viñas viejas de 80-90 años situadas en la localidad de Langa de Duero (Soria) en el paraje del Carrascal, a 900 m de altitud.

Suelo: Superficialmente suelos arenosos con cantos de caliza. En el subsuelo está la roca calcárea, que proporciona la tipicidad de este vino.

Rendimiento: Bajos, recolectados en cajas de 15 Kilos; recolectados en cajas de 15 Kg. Tras enfriar la vendimia durante una noche a 8°C, se hace una doble selección del racimo.

Maceración: Encubamos un 30% de la uva sin despalillar, manteniéndola durante 5-7 días a 8 °C hasta arranque de fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica: En tina de roble Frances abierta durante 7 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: en barrica de roble francés

Permanencia en barrica: 18 meses en barrica de roble francés de 300L.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,7 g/l.

Azúcar residual: < 2,1 g/l.

PH: 3,36.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*



INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: DS100 Natural Extra/Flor 49x24. Riguroso control de calidad que garantiza la inspección de cada uno de los tapones del lote, para detectar aromas extraños, incluyendo TCA.

Dimensiones caja: 320x98x320 mm.

Material: Cartón, de 3 botellas.141 cajas pallet americano.