



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

EL LAGAR DE ISILLA

PEÑARANDA DE DUERO

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

NARIZ: Aromáticamente complejo, fresco y mineral. Se caracteriza por aromas intensos de frutos rojos que se integran con toques especiados, tostados y balsámicos que recuerdan al enebro y la sabina.

BOCA: Entrada en boca directo, con recorrido largo. Sensaciones tánicas dulces. Con un final persistente y recuerdos a frutos rojos (grosellas), especiados y minerales.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla– Peñaranda de Duero 2018

Enólogo: Aurelio García.

Producción: Limitada según la añada 1.490 botellas de 750 ml numeradas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Tinta del País.

Viñedos: procedente de viñas viejas de 90 años y situadas en la localidad de Peñaranda de Duero, a una altitud de 900 metros.

Suelo: arcillo calcáreos.

Rendimiento: Inferior a 2.000 Kg/ha, recolectados en cajas de 15 Kilos; tras enfriar la uva a 8°C, realizamos una selección de racimo y uva en doble mesa.

Maceración: 23 días, de los cuales 10 días se mantiene en frío, a 8° C. Una parte del vino se elabora con raspón.

Fermentación Alcohólica: durante 5 días a 24 °C.

Fermentación Maloláctica: Envejecido en barricas de roble francés de 300 L durante 18 meses.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 15% Vol.

Acidez total: 4,6g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

PH: 3,54.

Filtrado: Ligero. **Puede contener Precipitados*

