



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

COLECCIÓN ESPECIAL RESERVA DE LA FAMILIA

Edición limitada de 784 botellas que se han elaborado para conmemorar la inauguración del Hotel Enológico El Lagar de Isilla****.

Cada botella está numerada y firmada con etiquetas de cristal diseñadas por José Andrés Zapatero, todas diferentes, con lo cual hace que cada botella sea exclusiva y especial. Añada 2015, sólo se elabora en cosechas excelentes. Es un vino elegante, con fruta muy madura, potente, carnoso, muy persistente y complejo.



DATOS BÁSICOS

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 85% Tinta del País, 8% Cabernet Sauvignon y 7% Merlot.

Viñedos: Viñedo de 90 años, 6 racimos por cepa.

Suelo: arcilloso – arenoso.

Rendimiento: 2.000 Kg/ha, recolectados en cajas de 15 Kilos.

Maceración: en frío a 8º C, durante 7 días, previamente seleccionada la uva en doble mesa.

Fermentación Alcohólica: durante 5 días a 24 ºC.

Fermentación Maloláctica: en barrica nueva de roble francés.

Permanencia en barrica: hasta 24 meses en barrica nuevas de roble francés. Barricas de 300 litros con tostado medio.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 15% Vol.

Acidez total: 5,19 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,68.

Filtrado: Ligero.



INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Natural Extra 49x24.

Dimensiones caja individual:

130x95x370 mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 288 cajas.

