



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

JOVEN

De capa media alta, limpio y brillante. Rojo cereza con tonalidades violáceas en ribete que denotan su juventud. De intensidad alta, frutos rojos maduros: mora, zarzamora, grosella, etc. La entrada en boca es suave y persistente. Frutos negros y rojos con cierto toque de frescura.

Vino recomendado con carnes blancas y rojas, a la parrilla y para tapear.



DATOS BÁSICOS

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 35.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del País).

Viñedos: suelos arcillosos de nuestros viñedos de San Juan del Monte y Guma.

Maceración: en frío durante 4 días a 8 °C.

Fermentación Alcohólica: durante 7 días con levaduras autóctonas a 22 °C.

Fermentación Maloláctica: en depósito.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14 % Vol.

Acidez total: 4,30 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,8.

Filtrado: Ligero.



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 306 x 227 x 313 mm

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 15x4 = 60 cajas = 720 botellas.

EUROPEO: 12x5 = 60 cajas = 720 botellas.

