



Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

CLARETE

Color rojo frambuesa, limpio y brillante.

Aromas a fruta fresca (fresas silvestres) con delicados tonos florales.

La entrada en boca es cálida y sedosa, con una equilibrada acidez. Muy fresco, persistente dejando recuerdos florales y frutales.

Acompaña a todo tipo de arroces, pescados y carnes a la parrilla.

DATOS BÁSICOS

Origen: Vino D.O. Ribera del Duero.

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 17.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 80% Tempranillo (Tinta del País) y 20% Albillo.

Viñedos: Proviene de una viña vieja en el término de Langa de Duero (Soria) de 85 años.

Elaboración: Tras la vendimia manual en cajas de 15 kilos, se pasa por mesa de selección, primero seleccionamos el racimo y luego los granos de uvas para realizar una maceración en frío con sus pieles. El mosto yema se fermenta en barricas de 500 litros de roble francés nuevas y en depósito de acero inoxidable, para posteriormente envejecer en barrica de 500 litros nuevas francesa durante 9 meses

Maceración: en frío a 8°C durante la noche.

Fermentación Alcohólica: durante 12 días a 14 °C.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 13 % Vol.

Acidez total: 4,90 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,60.

Filtrado: Ligero.

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Natural Extra 49x24.

Caja transporte: 6 botellas.

Material: Madera.

