



Bodegas & Viñedos El Lagar de Isilla

CRIANZA

De capa alta, limpia y brillante. Rojo cereza intenso, con reflejos violáceos en el ribete.

En nariz aparece fruta muy madura, con un leve toque de vainilla, algo de canela, un fondo de cacao y notas de balsámico que le dan un toque de frescura.

En boca rememora frutos negros (mora, grosella), fondo de chocolate negro con especias (vainilla, canela) con un final largo y amplio.

Ideal para acompañar asados, carne roja y caza.



DATOS BÁSICOS

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 57.000 botellas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 92% Tempranillo (Tinta del País), 3% Merlot y 5% Cabernet Sauvignon.

Viñedos: Suelos de gravas (nuestros viñedos de Guma) y arenosos (nuestros viñedos de San Juan del Monte) con más de 60 años.

Maceración: en frío a 8°C durante 7 días.

Fermentación Alcohólica: durante 7 días a 25°C con levaduras autóctonas.

Fermentación Maloláctica: en depósito.

Permanencia en barrica: 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Barricas de 225 y 300 litros con tostado medio (95%) y tostado plus (5%).

Análisis:

Contenido Alcohólico: 15% Vol.

Acidez total: 4,84 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,66.

Filtrado: Ligero.

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Corcho Natural 49x24 Extra.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones: 290 x 250 x 170 mm

Material: Cartón.

Número de cajas por pallet: 105 cajas.

AMERICANO: 15x7 = 105 cajas = 630 botellas.

EUROPEO: 11x8 = 88 cajas = 528 botellas.

De nuestros viñedos, con más de 40 años, haciendo vendimia manual en caja de 15 kilos, elegimos y seleccionamos las mejores uvas en doble masa de selección (primero racimo y luego uva).

Con una crianza en barrica de roble francés de 12 meses.

Composición: 92% Tempranillo, 0% Cabernet y 2% Merlot.

Color: De uva alta, rojo oscuro con ribete violáceo. Limpio y brillante.

Naris: Intensa. Fruta roja con matices especiados y pimienta negra, con un fondo mineral.

Boca: Potente, amplio y muy frutal (grosella, arazmana). Con ligeros toques balsámicos que le aportan frescura.

Ideal para acompañar asados, carne roja y caza.

Aconsejamos decantar por su elaboración puede presentar pequeñas partículas precipitadas.

Producto de España - Product of Spain
Contiene sulfitos - Contiene sulfites
15% Vol. 750 ml.

8 437004 291202

RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

