



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

GESTACIÓN

Color rojo cereza intenso, con capa muy alta.

En nariz está muy presente la fruta negra con ligeros toques de especia de cocina.

Envuelve toda la boca siendo complejo, largo y persistente. Es un vino muy definido, con carácter y personalidad propia.



DATOS BÁSICOS

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variiedad: 100% Tempranillo (Tinta del País).

Viñedos: Suelos arenosos de nuestros viñedos de San Juan del Monte de más de 60 años

Maceración: en frío a 8º C durante 7 días

Fermentación Alcohólica: durante 10 días a 25 ºC, con levaduras autóctonas.

Fermentación Maloláctica: en barrica de roble francés con batonage.

Permanencia en barrica: hasta los 9 meses en barrica de roble francés nuevo. Barricas de 400 y 500 litros con tostado medio.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 3,91 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,67.

Filtrado: Ligero.



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Natural Extra 49x24.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones caja: 510 x 350 x 100mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 7x14 = 98 cajas = 588 botellas.

EUROPEO: 4x16+20 = 84 cajas = 504 botellas.

