



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

RESERVA

Vista: De capa alta, limpio y brillante. Color rojo cereza picota con leves tonos anaranjados en ribete.

Nariz: Intenso, profundo, muy limpio. Recuerdos a frutos negros muy maduros, ciruela, arándanos y moras. Se entremezclan con notas de cueros, torrefactos, tabaco de pipa, pimienta y canela.

Boca: Fruta negra madura, incluso compotada: mora, ciruela, grosella, chocolate negro, pimienta negra y un toque de balsámico, creando un vino largo, profundo y complejo.

Se aconseja decantar un mínimo de 30 minutos antes de consumirlo.



DATOS BÁSICOS

Enólogo: Aurelio García.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% tempranillo (Tinta del País).

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

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

Fermentación Alcohólica: durante 10 días a 25ºC.

Fermentación Maloláctica: en barricas nuevas de roble americano/francés.

Permanencia en barrica: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Barricas de 225 litros con tostado medio (95%) y tostado plus (5%).

Análisis:

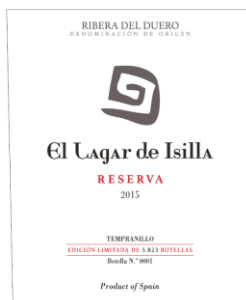
Contenido Alcohólico: 15 % Vol.

Acidez total: 4,69 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,64.

Filtrado: Ligero.



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Natural 49x24 Prestige.

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.

