



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

122 días de
El Lagar
de Isilla

ROBLE

De capa media- alta, intensa y viva. Rojo cereza picota con tonos cardenalicios en el ribete.

Nariz intensa. Destaca la fruta roja con un toque de especias (canela, vainilla) y balsámicos.

La entrada en boca es amplia, agradable y sabrosa. Frutas del bosque (mora, grosella, zarzamora) con un toque de madera que le da la barrica bien integrada. Con recuerdos mentolados, especiados y de monte bajo.

Se recomienda tomar con carnes rojas a la parrilla y asados.



DATOS BÁSICOS

Enólogo: Aurelio García.

Producción:

10.000 botellas de 1500 ml.

75.000 botellas de 750 ml.

3.500 botellas de 375 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 95% Tempranillo (Tinta del País) y 5% Cabernet Sauvignon.

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

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

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

Fermentación Maloláctica: en depósito.

Permanencia en barrica: 3 meses en barricas de roble (40%) americano y (60%) francés.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14 % Vol.

Acidez total: 4,00 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,80.

Filtrado: Ligero.

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Sintético 44 x 24.

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.

