



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

ROSADO

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

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 17.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 80% Tempranillo (Tinta del País), 15% Albillo y 5 % Cabernet.

Viñedos: suelos arcillo-calcáreos de la localidad de Guma.

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

Fermentación Alcohólica: durante 12 días a 14 °C.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 13,5 % Vol.

Acidez total: 4,90 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,60.

Filtrado: Ligero.



INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones caja: 316 x 235 x 301 mm

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 84 cajas = 504 botellas.

