

Technical File:

EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA

Winery Name: BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

Wine Name: EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA

GENERAL INFORMATION:

Vintage: 2007

Appellation: Ribera del Duero

Enologist: Antonino Izquierdo

Production: 41.000 Bottles

Tasting notes: Intense and deep red cherry colour with light violet tones. Aroma of ripe fruit (berries & currants) with a slight dairy and spiced shade. Full bodied. Well structured and balanced. Long finish.

Gastronomy: Ideal with roasts, red meat and game.

TECHNICAL INFORMATION:

Grape: 100% TEMPRANILLO (Tinta del País)

Vineyards: Vineyards from Ribera del Duero (100%)

Alcoholic Fermentation: Length: 7 days. Temperature: 28 °C

Fermented at controlled temperatures.

The pulp ferments with the skins for 30 days.

Malolactic Fermentation: In stainless steel tank.

Ageing: 14 months in American and French oak barrels.

Barrels of 225 litres, medium toasted (95%) and fully toasted (5%)

Analysis: Alcohol Content: 15 % Vol, Acidity: 5,11,

Sugar Content: < 2 gr/l, pH: 3,78

Clarification: Egg whites

Filtration: Light

PACKING INFORMATION:

Label: 100 x 65 mm

Back Label: 120 x 65 mm

EAN Code: 8 437004 291202

Cork: Natural 49 x 24 Flor

Bottling: Size 75 cl

Case of 12 bottles:

Dimensions: 472 x 301 x 162 mm

Material: Cardboard

Number of cases in a pallet: 49 cases

CONTACT:

BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A.

Antigua carretera Nacional 122, s/n. 09471 LA VID – Burgos (España)

Phone.: +34.947.50.43.16

Fax.: +34.947.50.43.16

E-mail: bodegas@lagarisilla.es

Web: www.lagarisilla.es

DISTRIBUTION:

Contact winery



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

Vista: de capa alta, limpio y brillante. Rojo cereza muy intenso guardando algún violáceo en el ribete.

Nariz: frutos rojos y negros muy maduros (mora, ciruela, arándano, grosella). Especiado (vainilla, canela) con un toque mineral y un fondo torrefacto.

Boca: la entrada es imponente, llena la boca. Fruta muy madura, casi compotada, entremezclándose con toques especiados, café, cacao y un ligero balsámico. Muy largo y sabroso.

Ideal para acompañar asados, carne roja y caza.

Composición	100% tinta del país
Maceración	25 días
Origen	Ribera del Duero
Altura	800m. de altitud
Suelo	Arcillo-arenoso
Edad del viñedo	40-70 años
Graña	14 meses en barrica
Tipo de barrica	Americano y francés
Edad de barrica	Max. 3 años
Temperatura de consumo	16º - 18º

Aconsejamos decantar, por su elaboración artesanal puede presentar pequeñas partículas precipitadas.

Contiene sulfites - Contains sulfites
Enthält sulfite

8 437004 291202

750 ml. 15% Vol.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen