

Technical File:

EL LAGAR DE ISILLA RESERVA

Winery Name: BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA
Wine Name: EL LAGAR DE ISILLA RESERVA

GENERAL INFORMATION:

Vintage: 2004

Appellation: Ribera del Duero

Enologist: Antonino Izquierdo

Production: 9.000 Bottles

Tasting notes: Clean and bright. Deep red cherry colour with a slight tile hue. Very complex aromas; wild ripe fruits (currants, berries and black plums), combined with clean leather, black chocolate, toffee and bay scents. Smooth and delicate on the palate at first, followed by a explosion of different flavours; coffee, black tobacco and liquorice. Full bodied, intense, persistent and well structured. Sweet tannins perfectly balanced with the acidity and alcohol content. We suggest decanting it for at least 30 minutes before drinking.



TECHNICAL INFORMATION:

Grape: 100% TEMPRANILLO (Tinta del País)

Vineyards: Vineyards from Ribera del Duero (100%)

Alcoholic Fermentation: Duration: 7 days. Temperature: 28 °C
Fermented at controlled temperatures.

The pulp ferments with the skins for 30 days.

Malolactic Fermentation: In new American oak barrels.

Ageing: 18 months in American and French oak barrel. Barrels of 225 litres medium toasted (95%) and fully toasted (5%).

Analysis: *Alcohol Content:* 15 % Vol, *Acidity:* 5.3,

Sugar Content: < 2 gr/l, *pH:* 3,71

Clarification: Egg white

Filtration: Light

PACKING INFORMATION:

Label: 139 x 48 mm

Cork: Natural 49x24 Prestige

Bottling: Size 75 cl

Case of 6 bottles:

Dimensions: 340 x 272 x 187mm

Material: cardboard

Number of cases in a pallet: 72 cases

CONTACT:

BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A.

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

Phone.: +34.947.504.316

Fax.: +34.947.504.316

E-mail: bodegas@lagarisilla.es

Web: www.lagarisilla.es

DISTRIBUTION:

Contact winery

El Lagar de Isilla RESERVA 2004

Vista: de capa alta, limpio y brillante. Color rojo cereza picota con leves tonos anaranjados en ribere. 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: llena la boca. Fruta madura, expresivos frutos negros compuestos que se funden con un excelente roble francés, creando un vino muy complejo. Café, chocolate negro, pimienta negra con un toque floral y especiado.
Se aconseja decantar u oxigenar para que demuestre todo su esplendor.
Hace maloláctica en barrica de roble americano nuevo y posteriormente permanece en barrica de roble francés hasta los 18 meses.

RED WINE/VINO TINTO
Elaborado y embotellado por
BODEGAS
EL LAGAR DE ISILLA, S.A.
LA VID · BURGOS · ESPAÑA
www.lagarisilla.es
bodegas@lagarisilla.es
R.E.Nº 8010/BU-01
Contiene sulfitos
Contiene sulfitos
Enthält Sulfite

8 437004 4291400

750 ml. 15% Vol.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen