

Technical File:

EL LAGAR DE ISILLA ROBLE

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

GENERAL INFORMATION:

Vintage: 2007

Appellation: Ribera del Duero

Enologist: Antonino Izquierdo

Production: 51.000 Bottles

Tasting notes: Intense red cherry colour. Leaving deep reds in the rim. Outstanding red and black fruit scents; especially blackberry and currants. Very spiced flavour with balsamic shades. It is generous in the mouth. Full bodied. Tastes of crystallized fruits combined with an elegant and fine wood touch. Long and persistent flavour.

Gastronomy: Ideal with red grilled and roasted meats.



TECHNICAL INFORMATION:

Grape: 95% TEMPRANILLO (Tinta del País)
5% Cabernet Sauvignon

Vineyards: Vineyards from Ribera del Duero (100%)

Alcoholic Fermentation: Length: 7 days. Temperature: 25 °C
Fermented at controlled temperatures.

The pulp ferments with the skins for 25 days.

Malolactic Fermentation: In stainless steel tank.

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

Analysis: Alcohol Content: 14 % Vol, Acidity: 5,11,

Sugar Content: < 2 gr/l, pH: 3,87

Clarification: Egg whites

Filtration: Light

PACKING INFORMATION:

Label: 105 x 92 mm

Back Label: 115 x 60 mm

EAN Code: 8 437004 29 1103

Cork: Natural 44 x 24 Super

Bottling: Size 75 cl

Case of 12 bottles: Dimensions: 316 x 235x 301 mm. Material: Cardboard

Number of cases in a pallet: 60 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

Este vino es fruto de una selección de uvas de nuestros propios viñedos situados en el término de La Vid y San Juan del Monte. Ha permanecido en barrica de roble 5 meses, para después reposar un tiempo en botella.

Vista: De capa alta, rojo cereza con tonalidades violáceas en ribete.

Olfato: Aroma a frutos negros en mermelada con algún fondo mineral y leves toques de vainilla aportado por la barrica.

Gusto: Carnoso y potente. Abundante fruta bien ensamblada con los tostados del roble. Final muy agradable, sabroso y largo.

Composición	100% tinta del país
Maceración	20 días
Origen	Ribera del Duero
Altura	80m. de altitud
Suelo	Arcillo-arenoso
Edad del viñedo	10-40 años
Tiempo en barrica	5 meses
Tipo de barrica	Americano y francés
Edad de barrica	Max: 4 años
Temperatura de consumo	14° - 16°

EL CONSUMO DE VINO CON MODERACIÓN ES ACONSEJABLE PARA LA SALUD.
Contiene sulfitos / Contiene sulfites

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

750 ml. 13,5% Vol.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen