

Technical File:

EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELECCIONADA

Winery Name: BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

Wine Name: EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELECCIONADA

BASIC DATA:

Vintage: 2006

Appellation: Ribera del Duero

Enologist: Antonino Izquierdo

Production: 3.754 Bottles



Tasting Notes: Clean and bright with a very deep red cherry colour. On the nose it has complex aromas of black fruit compote (dried fruits, blackberry, black currant, etc.) in perfect harmony with essences of cuisine, balsamic and cocoas given by an excellent french oak. Smooth and delicate on the palate at first, followed by an explosion of different flavours; rip fruit, coffee, black mint chocolate and toffee. Full bodied, long persistent and well structured. Sweet tannins perfectly balanced with the acidity and alcohol content. This wine is very well defined, with character and personality. We suggest decanting it for at least one hour before drinking

TECHNICAL INFORMATION:

Variety: 100% TEMPRANILLO (Tinta del País)

Vineyards: Ribera del Duero (100%)

Alcoholic Fermentation: Duration : 7 days.

Temperature: 28 °C

Malolactic Fermentation: In brand new French Oak..

Ageing: 10 months in brand new french oak barrels. Barrels of 225 litres medium toasted (95%) and fully toasted (5%) and 8 months in the bottle.

Analysis: Alcohol.Content: 14,5 % Vol, Total Acidity: 4,47,

Sugar: < 2 gr/l, pH: 3,94

Clarification: Egg white

Filtration: Light

Cork: Natural

Bottling: *Formats:* 75 cl

Cases of 6 bottles: *Material:* Cardboard

CONTACT DETAILS:

BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, S.A.

Antigua carretera Nacional 122, s/n. 09491

LA VID – Burgos (España)

Tel.: +34.947.50.43.16

Fax.: +34.947.50.43.16

E-mail: bodegas@lagarisilla.es

Web: www.lagarisilla.es

DISTRIBUTION:

Contact winery

La vendimia se realiza en cajas de 15 Kg. en viñedos viejos de más de 80 años. Se selecciona el racimo, se despilla y se eligen los mejores granos en otra mesa de selección.

Maloláctica en barrica de roble francés nueva, removiendo las lías tres veces por semana, para una vez finalizada la maloláctica, llevarla de nuevo a otra barrica nueva de roble francés.


Es un vino con personalidad propia.

Vista: capa muy alta. Color rojo cereza picota intenso, con ligeros tonos cardenalicios en el ribete. Glucérico.

Nariz: muy intenso, compota de frutos negros (fruta escarchada, mora y grosella negra), recuerdos de bombón inglés. En perfecta armonía con esencias de cocina, balsámico, cacao, cedidos por una excelente madera.


Boca: la entrada es cálida, aterciopelada. Inicialmente sobresale la fruta muy madura para dejar paso a chocolate negro con menta, toffees, cafés y notas de balsámico.

Es un vino que según se oxigena se vuelve mucho más complejo por lo que aconsejamos decantarlo.



8 437004 291509


Contiene sulfitos - Contains sulfites
Enthält sulfite



RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

Elaborado y embotellado por
BODEGAS
EL LAGAR DE ISILLA, S.A.
LA VID · BURGOS · ESPAÑA
www.lagarisilla.es
R.E.Nº 8010/BU-01

750 ml. 14,5% Vol.



El Lagar de Isilla
VENDIMIA SELECCIONADA

Botella Nº 0001 DE 3754