



Technical File:

EL LAGAR DE ISILLA JOVEN

Winery Name: BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

Wine Name: EL LAGAR DE ISILLA JOVEN

GENERAL INFORMATION:

Vintage: 2008

Appellation: Ribera del Duero

Enologist: Antonino Izquierdo

Production: 60.000 Bottles

Tasting notes: Clean and bright. Red cherry colour with purplish tones. Deep ripe berry and strawberry aroma. The taste is young, fresh and intense. Smooth on the palate leaving a red and black fruit remembrance.

Gastronomy: Suggested with white and red grilled meats or tapas.

TECHNICAL INFORMATION:

Grape: 100% TEMPRANILLO (Tinta del País)

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 18 days.

Malolactic Fermentation: In stainless steel tank.

Analysis: Alcohol Content: 14 % Vol, Acidity: 4,38,

Sugar Content: < 2 gr/l, pH: 3,88

Clarification: Egg white

Filtration: Light

PACKING INFORMATION:

Label: 85 x 45 mm

Back Label: 60 x 115 mm

EAN Code: 8 437004 29 1004

Cork: sintetic

Bottling: Size: 75 cl

Case of 12 bottles:

Dimensions: 330 x 316 x 243 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

De nuestros viñedos situados en las laderas junto al río Duero y después de una selección en la propia viña, llevamos a la bodega las mejores uvas para elaborar este tinto joven que consigue un perfecto maridaje con carnes a la brasa y pescados en salsa.

Este vino se puede enfiar sin perder sus cualidades.

Vista: De capa media alta, limpio y brillante. Rojo cereza con tonalidades violáceas en ribete que denotan su juventud.

Olfato: De intensidad alta, frutos rojos maduros: fresa, mora, sarsamora, grosella, etc.

Gusto: La entrada en boca es suave y persistente. Frutos negros y rojos con cierto toque de frescura.

Composición	100% tempranillo
Maceración	8 días
Origen	Ribera del Duero
Altura	800m. de altitud
Suelo	Arcillo-arenoso
Situación del viñedo	La Vid y San Juan del Monje
Edad del viñedo	8-10 años
Temperatura de consumo	12° - 14°

Contiene sulfuros / Contiene Sulfites

750 ml. 14% Vol.

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.N.º 8010/BU-01

8 437004 291608

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen