

El Lagar De Isilla - El Lagar De Isilla (2011)

IDENTIDAD

Bodega	El Lagar De Isilla
Nombre	El Lagar De Isilla
Año	2011
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto / Seco
Alcohol	14.0 %

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre	Fermentación Maloláctica: En depósito. Permanencia en bodega: 14 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Barricas de 225 y 300 litros con tostado medio (95%) y tostado plus (5%)
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CATAS (1)

Fecha	21 de mayo de 2015
Catador	Yo
Puntuación	93.0
Notas	
Visual	Capa alta, limpio y brillante. Rojo cereza intenso, con reflejos violáceos en el ribete.
Olfato	En nariz aparece fruta muy madura, que se funde con notas de café, cacao, un toque de vainilla y una pizca de monte bajo.

El Lagar De Isilla - El Lagar De Isilla (2011)

Boca En boca rememora la mermelada de frutos negros, ligeros recuerdos de café, chocolate negro, especias (vainilla, canela) con un final largo y potente.

BOTELLAS SACADAS (1)

21/5/15	Precio de			21/5/15	Consumido		
---------	-----------	--	--	---------	-----------	--	--