



**Vin**  
Paraje Peñalobos



**Producent**  
Bodegas Lagar de Isilla, Ribera del Duero, Spanien



**Druer**  
100% Tempranillo



**Årgang**  
2016



**Lagring**  
18 mdr. på ny fransk eg



**Flaskelagring**  
12 mdr.



**Madsammensætning**  
Vildt, rødt kød og kraftige retter. Serveres ved 15-16 grader.



#### Beskrivelse af producent

Bodegas Lagar Isilla producerer vin i Ribera del Duero området, som er Spaniens førende vindistrikt på kvalitet. Lagar Isilla er familieejet og blev etableret i 1995 af José Zapatero i landsbyen La Vid, lidt uden for Aranda. Her danner moderne produktionsfaciliteter rammen for de ca. 250.000 flasker, der årligt produceres på Bodegas Lagar Isilla. Filosofien er at holde produktionen på et niveau, hvor kvalitet altid skal være i højsædet og de bedste faciliteter skal danne rammen om produktionen. Familien har en uhyre ambitiøs tilgang til vinproduktionen. Ca. halvdelen af de 40 Ha er beplantet med stokke fra 60 til +100 år hvilket giver særdeles gode forudsætninger for intense vine på Tempranillo druen. Alt på Lagar Isilla høstes manuelt og selektering foregår på 2 borde, hvor først grovsorteringen af klaserne finder sted, og herefter bliver de enkelte druer nøje vurderet. En møjsommelig og dyr affære, men medvirkende til at håndhæve det høje niveau år efter år.



#### Beskrivelse af vin

3 små jordlodder. Vinstokke med mere end 100 år på bagen. Rygraden til Lagar Isillas nye topvin Peñalobos er skræmmende flot. Høstudbyttet er sølle 800-1000 kg pr. HA.

Niveauet er tårnhøjt i Peñalobos. Årgang 2016 vil ganske givet have et meget langt liv foran sig, hvis man da kan vente så længe. Den samlede produktion mellem 2000-3000 flasker forslår nemlig slet ikke efterspørgslen.

Voldsom intens næse med stor frugt, navnlig sorte bær. Det er absolut nødvendigt med iltning, hvis vinen åbnes inden 2025. Tanninerne afslører en vin, som vel smager godt ung, men vil have en stejl positiv udvikling frem til 2022, og med stor sandsynlighed være på toppen til mindst 2032. Store glas og dekantering et must. Serveres ved 14 grader.

