

**Vin**

Pueblo Peñaranda de Duero

**Producent**

Bodegas Lagar de Isilla, Ribera del Duero, Spanien

**Drue**

100% Tempranillo

**Årgang**

2018

**Lagring**18 mdr. på nye 300 L
franske egefade**Flaskelagring**

12 mdr.

**Madsammensætning**

Vildt, rødt kød og kraftige retter. Serveres ved ca. 14 grader.

**Beskrivelse af producent**

Lagar Isilla er familieejet og blev etableret i 1995 af José Zapatero i landsbyen La Vid, lidt uden for Aranda. José er ubetinget et af de mest nysgerrige mennesker i Ribera del Duero, og netop derfor skubber Lagar Isilla ofte egne grænser i jagten på stor vin med kant og karakter.

Bodegaen laver årligt 250.000 flasker, og fællesnævner er altid, at kvaliteten skal være i højsædet. 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. Lagar Isilla høster 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**

Uhyre intens enkeltmarksvin lavet på 90 år gamle stokke. Intensiteten er fantastisk, og da rødderne over tid har søgt dybt efter næring, giver det nogle flotte mineralske noter.

Den overordnede filosofi hos Lagar Isilla er altid druer før fad. Den intense most fra de små jordlodder 900 meter over havet skal kun lagres på fad i det omfang friskheden og intensiteten i frugten er forrest.

Noterne er Ribera, når det er bedst. Mørke bær, chokolade, kaffe, snert af vanilje, balsamiske noter og mineralitet. Vinder på 1 times dekantering. Serveret ved 14 grader.

I alt 1490 flasker produceret.

