



# BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

## VERDEJO

Producteur : El Lagar de Isilla

Vin : Verdejo

Couleur : Blanc

Pays : Espagne Région vinicole : Ribera del Duero

Appellation : Rueda

Cépage : **100% Verdejo**

% alcool /vol :13%

Sucre résiduel : < 2 gr/l

Information Technique : *Total acidité : 5,20 gr/l. pH : 3.30 Total So2:*

Température de service : 10-11°C. Garde : à apprécier dès maintenant

**Statut :** Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 12

**UN PEU D'HISTOIRE :** Le verdejo est un cépage indigène blanc de l'appellation Rueda, au nord-ouest de l'Espagne. Planté au 11<sup>e</sup> siècle par des chrétiens fuyant l'Andalousie de l'occupation arabe, il a d'abord été vinifié en vin fortifié selon la méthode solera, comme on le fait plus au sud, à Jerez de la Frontera, pour le [xérès](#). Ce n'est qu'au cours des années 1980, par l'intermédiaire de producteurs réputés tels Grinon et Riscal, que l'engouement pour cette variété – vinifiée en sec, cette fois – a réellement pris de l'ampleur. L'histoire du El Lagar de Isilla Winery a commencé en 1995 à Ribera del Duero. Tout a commencé dans le centre historique caverne souterraine du 15<sup>ème</sup> siècle sous le restaurant Lagar de Isilla à Aranda de Duero. Là, à une profondeur de 12 mètres, la famille Zapatero Pinto a élaboré les premiers 50.000 bouteilles de vin qui, aujourd'hui, sert de référence pour les 250.000 bouteilles produites annuellement.

### CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Couleur : Jaune soutenu

Aspect olfactif : Agréable sensation d'arômes de fruits (poire et mangue), d'agrumes ainsi que des notes anisées et d'herbe fraîchement coupée.

Aspect gustatif : Un vin à la texture ample, on aime sa pureté et son énergie et sa texture soyeuse. Son côté fruité (agrumes, mangue, poire)

Accords gourmands : Asperges, terrine de poisson, poisson frit, grillé, viande blanche, fromage de chèvre

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

NO. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com