


REYES D ARAGON

CUVÉE REAL




Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	100% Garnacha	
Edad viñedo	70 - 100 años	
Producción	1000 - 1500 kg/ha.	
Suelos	Pizarrosos y pedregosos	
Altitud	800 - 1000 m.	
Viticultura	Tradicional	


Elaboración

Tipo de recolección	Manual	
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25°C. Levaduras autóctonas	
Fermentación maloláctica	En barrica de roble	
Tiempo en barrica	12 meses en roble americano, europeo y francés	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Rojo picota con tonos cardenaliceos en capa fina.	
Aroma	Aparecen frutas compotadas de cereza y mora, con aromas de especias (canela y vainilla), chocolate, regaliz. Fondo mineral de grafito y pizarra.	
Boca	Franco, con un buen ataque y gran recorrido. Largo y estructurado. Untuoso y graso.	

Maridaje

Por su complejidad es un excelente acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.	
Temperatura de servicio 17-18°C	

Logística

GTIN 13	8420560000661	
Botella		
Tipo	Borgoña	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	86 mm	
Peso (vacía)	600 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	26 x 18 x 31 cm	33,5 x 20 x 31 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,5 kg	15 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 170 cm	120 x 100 x 170 cm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	730 kg	845 kg

