

# LANGA FRENESÍ



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Varietal	Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Shiraz
Edad viñedo	30 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y pedregosos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Biológica



## 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	4-6 meses en roble americano, europeo y francés
Tiempo en botella	> 6 meses



## Cata

Color	Rojo picota, cubierto y con matices amaratos.
Aroma	Carácter mineral muy acentuado. Notas especiadas (vainilla, canela, pimienta y clavo). Tostados y torrefactos. Fruta negra madura, algo compotada.
Boca	Buen cuerpo, denso, carnoso y potente. Buena carga tánica, tanino redondo y sedoso.



## Maridaje

Es un excelente acompañante de todo tipo de carnes, guisos y caza.

Temperatura de servicio 15°C



## Logística

GTIN 13	8420560000685	
<b>Botella</b>		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
<b>Caja</b>		
Dimensiones (LxAxH)	23 x 16 x 33,5 cm	31 x 23,5 x 33,5 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,5 kg	15 kg
<b>Palets</b>		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 183 cm	120 x 100 x 183 cm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	920 kg	1145 kg

