


REYES DE ARAGON

PREMIUM




Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	100% Garnacha	
Edad viñedo	25 - 40 años	
Producción	4000 - 6000 kg/ha.	
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos	
Altitud	700 - 800 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	4-6 meses en roble americano	
Tiempo en botella	> 6 meses	



Cata

Color	Rojo cereza madura, cubierto y con visos violáceos.	
Aroma	Afrutado (fresas y frambuesas), floral y monte bajo. Aromas tostados de crianza, humo y tabaco.	
Boca	Vino estructurado, equilibrado y acidez excelente. Entrada suave que después muestra su carga tánica, pero como un tanino suave dulce y aterciopelado.	

Maridaje

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

Logística

GTIN 13	8420560000678		
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	