

# Langa

## TRILOGÍA



Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variiedad	Cabernet Sauvignon, Merlot 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 24°C	
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	Intenso rojo oscuro, con notas violáceas.	
Aroma	Aroma afrutados (grosella, cerezas) y florales (violetas). También posee aromas de vainilla, chocolate y pimienta negra.	
Boca	Sabroso, amplio y largo. Taninos dulces y redondos.	

### Maridaje

Ideal para carnes, quesos curados y guisos de caza.	
Temperatura de servicio 17-18°C	

### Logística

GTIN 13	8420560000760	
<b>Botella</b>		
Tipo	Bordelesa estándar 37,5 cl.	
Altura de botella	240 mm	
Diámetro	61 mm	
Peso (vacía)	300 gr	
<b>Caja</b>		
Dimensiones (LxAxH)	28,5 x 19 x 25 cm	
Capacidad	12 botellas	
Peso	8,20 kg	
<b>Palets</b>		
Clase	EUR	
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 177 cm	
Cantidad de botellas	1512	
Peso	1050 kg	