LANGA CLASSIC



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 25ºC. 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 17-18ºC

Logística

GTIN 13	8420560000654	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
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
Palets		
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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

LANGA FRENESÍ



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	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 25ºC. 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 amoratados.
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 15ºC

Logística

GTIN 13	8420560000685	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
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
Palets		
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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

LANGA PASIÓN



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 25ºC. 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 15ºC

Logística

GTIN 13	8420560000289	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
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
Palets		
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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

LANGA MÍTICO



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	100% Chardonnay
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 16ºC
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en barrica	Sin barrica
Tiempo en botella	> 6 meses

Cata

Color	Amarillo pajizo, con destellos verdosos.
Aroma	Complejo e intenso aroma varietal de manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).
Boca	Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto almibarado.

Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

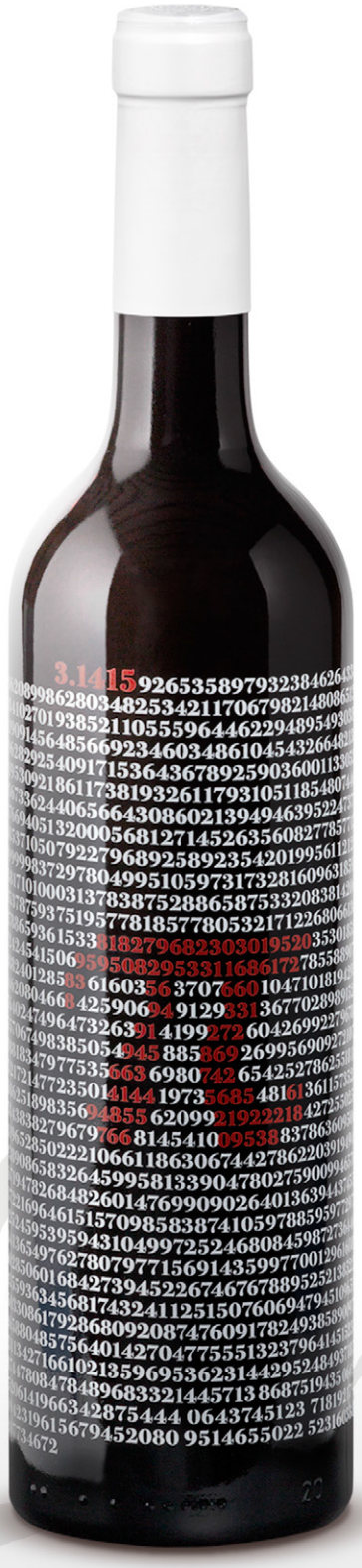
Temperatura de servicio 8ºC

Logística

EAN	8420560 000340	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
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
Palets		
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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

PI - 3,1415



Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Concejón
Edad viñedo	90 - 100 años
Producción	1000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos
Altitud	900 - 1000 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25ºC. 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, muy profundo y con visos amoratados.
Aroma	Fragrante nariz a fruta sobremadura de frutos rojos y negros. Aromas elegantes de crianza, con notas de cacao y tabaco. Complejo y elegante.
Boca	Untuoso paso de boca, graso y muy glicérico. Taninos dulces, redondos y aterciopelados.

Maridaje

Por sus características singulares, es ideal con carnes rojas, jamón y quesos curados.

Temperatura de servicio 17-18ºC

Logística

GTIN 13	8157220100736	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
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
Palets		
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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

PI - 3,1415



Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Garnacha blanca
Edad viñedo	60 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Arcillo calcáreos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en barrica	6 meses en roble francés
Tiempo en botella	> 3 meses

Cata

Color	Amarillo con destellos alimonados.
Aroma	Aromas de frutas de carne blanca (melón, pera y manzana), que se funden con aromas de miel y mantequilla. Ligeros aromas especiados y de crianza.
Boca	Voluminoso y graso, con un paso limpio y untuoso gracias a su acidez sostenida. Postgusto muy largo.

Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 10ºC

Logística

UPC	815722010158	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
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
Palets		
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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

REYES ÐARAGON

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 25ºC. 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 17-18ºC

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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

REYES ÐARAGON
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 25ºC. 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 17-18ºC

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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

Langa TRILOGÍA



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	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 24ºC
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 17-18ºC

Logística

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

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

Reyes d Aragon

Gran Reserva
BRUT NATURE



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	80% Chardonnay, 20% Macabeo
Tipo	Brut Nature
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC. Madurado 3 meses en barrica
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	GRAN RESERVA, 40 meses en rima
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales

Cata

Color	Brillante color amarillo oro pálido. Finísima espuma, que asciende lentamente para formar una corona.
Aroma	Aroma fresco de gran complejidad, con notas de repostería, procedentes de la crianza de 40 meses, con unas ligeras notas de fruta fresca del vino base.
Boca	Fresca y suave, con burbuja muy fina se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco.

Maridaje

Ensaladas, asados, arroces, mariscos y pescados al horno.

Temperatura de servicio 8-10ºC

Logística

GTIN 13	8420560000272	
Botella		
Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	320x215x325 mm	
Capacidad	6 botellas	
Peso	10 kg	
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

Reyes D Aragon

Reserva
Brut Nature



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Chardonnay, 25% Macabeo
Tipo	Brut Nature
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC. Madurado 3 meses en barrica
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	RESERVA de 20 meses en rima
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.
Aroma	En nariz es intenso con aromas a frutos secos y notas de crianza. Hierbas aromáticas, mantequilla y miel.
Boca	En boca la burbuja se integra perfectamente, destacando un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Largo y elegante.

Maridaje

Ensaladas, asados
y pescados al horno.

Temperatura de servicio 6-8ºC

Logística

GTIN 13	84205600000104	
Botella		
Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	320x215x325 mm	
Capacidad	6 botellas	
Peso	10 kg	
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

REYES D ARAGON

El Casto
BRUT RESERVA



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez total
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	RESERVA de 17 meses en rima
Azúcar añadido	7 gr/l tras el degüelle

Cata

Color	Amarillo pajizo con reflejos acerados. Burbuja fina que forma un rosario continuo, en superficie forma corona persistente.
Aroma	Recuerdo varietal a frutas tropicales (maracuyá, mango), acompañado de aromas a bollería fresca (brioche). Ligeras notas de miel y frutos secos.
Boca	Entrada seca con una burbuja fina que deja una sensación muy agradable. Estructura media alta, buen equilibrio entre alcohol y acidez. Untuoso.

Maridaje

Perfecto acompañante de todo tipo de aperitivos.
Ideal como copa de bienvenida.

Temperatura de servicio 6-8ºC

Logística

GTIN 13	8420560000050	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

Reyes d Aragon

El Monje
BRUT NATURE



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut Nature
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	12 meses en posición de rima
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales

Cata

Color	Presenta un color amarillo pálido; espuma persistente y burbujas muy pequeñas.
Aroma	Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales,toques de almendra y coco.
Boca	Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.

Maridaje

Mariscos y pescados grasos (lubina, salmón), carnes blancas y todo tipo de arroces.

Temperatura de servicio 6-8ºC

Logística

GTIN 13	8420560000180	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

REYES D ARAGON

El Ceremonioso
BRUT - ECOLÓGICO



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	100% Chardonnay
Tipo	Brut
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Ecológica

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez total
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	9 meses en rima
Azúcar añadido	9 gr/l

Cata

Color	Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.
Aroma	Aromas de flores blancas (calas, nenúfar), con frescas notas de musgo y heno fresco. Sutil aroma a mantequilla fresca y corteza de pan tostada.
Boca	Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen en boca. Sensación de frescura y pureza de larga persistencia en todo el paladar.

Maridaje

Será el perfecto compañero de platos de pescados grasos, carnes blancas, guisos marineros, verduras al horno.

Temperatura de servicio 6-8ºC

Logística

GTIN 13	8 420 560 000 15 9	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

ICE
SEMI-SECO



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	95% Macabeo. 5% Chardonnay
Tipo	Semi-Seco
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Calizo y arcillo ferroso
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	9 meses en posición de rima
Azúcar añadido	32 gr / l

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.
Aroma	Aromas de pera mudera, frutas tropicales y flores
Boca	Cremoso y dulce

Recomendación

Servir en copa de balón con grandes cubitos de hielo. Pruébelo combinandolo con sus sabores favoritos para resaltar su intensidad

Temperatura de servicio 8-10ºC

Logística

GTIN 13	8420560000166	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	270x189x330 mm	360x280x330 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

REYES D ARAGON

El Batallador

BRUT NATURE RESERVA



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Chardonnay, 25% Macabeo
Tipo	Brut Nature
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC.
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	RESERVA de 20 meses en rima
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.
Aroma	En nariz es intenso con aromas a frutos secos y notas de crianza. Hierbas aromáticas, mantequilla y miel.
Boca	En boca la burbuja se integra perfectamente, destacando un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Largo y elegante.

Maridaje

Ensaladas, asados y pescados al horno.

Temperatura de servicio 6-8ºC

Logística

GTIN 13	84205600000104	
Botella		
Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	320x215x325 mm	
Capacidad	6 botellas	
Peso	10 kg	
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

Reyes D Aragon

Imperial
Brut



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	10 meses en posición de rima
Azúcar añadido	8 gr/l tras el degüelle

Cata

Color	Amarillo pajizo con destellos verdosos. Burbuja fina y potente.
Aroma	Buena intensidad aromática. Aromas afrutados de manzana y cítricos. Recuerdos de panadería y monte bajo.
Boca	Buena estructura en boca, amplio, vivo y con muy buena acidez. Las sensaciones retronasales son limpias, frescas y persistentes.

Maridaje

Acompañar con ahumados y mariscos.

Temperatura de servicio 6-8ºC

Logística

GTIN 13	8420560000173	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	270x189x330 mm	360x280x330 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

REYES D ARAGON

La Corona
BRUT ROSÉ



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	100% Garnacha
Tipo	Brut
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez total
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	10 meses en posición de rima
Azúcar añadido	8 gr/litro

Cata

Color	Precioso color rosa fresa con tonos asalmonados. Burbujas finas y constantes que forman media corona.
Aroma	Complejo y lleno de intensos aromas afrutados de juventud que recuerdan a frambuesa, cereza, grosella y granada.
Boca	Fresca y suave, con una burbuja muy fina que se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco, que expresa la franqueza del cava.

Maridaje

Ensaladas, asados, pasta y pescados al horno.

Temperatura de servicio 6-8ºC

Logística

GTIN 13	8420560000876	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
E-50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

MARCO
VALERIO MARCIAL



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	100% Garnacha
Edad viñedo	70 - 90 años
Producción	2000 - 3000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Biodinámica

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25ºC. Levaduras autóctonas
Fermentación maloláctica	En depósito ovoide
Tiempo en depósito ovoide	12 meses
Tiempo en botella	> 6 meses

Cata

Color	Rojo cereza Madura con visos purpuras.
Aroma	Elevadas fragancias de flores rojas, notas de hierbas silvestres y notas evidentes de frambuesa. Este vino tiene un distintico sentido de pureza con un sorprendente fondo de frambuesas.
Boca	Suaves y elegantes taninos.

Maridaje

Un clásico entrecot con verduras, asados o una tabla de quesos.

Logística

GTIN 13	8420560000012	
Tipo	Borgoña Terra	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	86 mm	
Peso (vacía)	600 gr	
Caja		
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Dimensiones (LxAxH)	260x180x310 mm	335x200x310
Peso	7,5 kg	15 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1700 mm	1200x1000x1700 mm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	730 kg	845 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

SEÑORÍO DE AYUD



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	100% Chardonnay
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 16ºC
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en barrica	Sin barrica
Tiempo en botella	> 6 meses

Cata

Color	Amarillo pajizo, con destellos verdosos.
Aroma	Complejo e intenso aroma varietal de manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).
Boca	Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto almibarado.

Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8ºC

Logística

EAN	8420560000883	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	76 mm	
Peso (vacía)	450 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	210x160x305 mm	310x235x305 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,2 kg	14,4 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1550 mm	1200x1000x1550 mm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	864 kg	1080 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

SEÑORÍO DE AYUD



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	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 25ºC. 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 amoratados.
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 15ºC

Logística

GTIN 13	8420560000722	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	76 mm	
Peso (vacía)	450 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	210x160x305 mm	310x235x305 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,2 kg	14,4 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1550 mm	1200x1000x1550 mm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	864 kg	1080 kg

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63
Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain
info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com