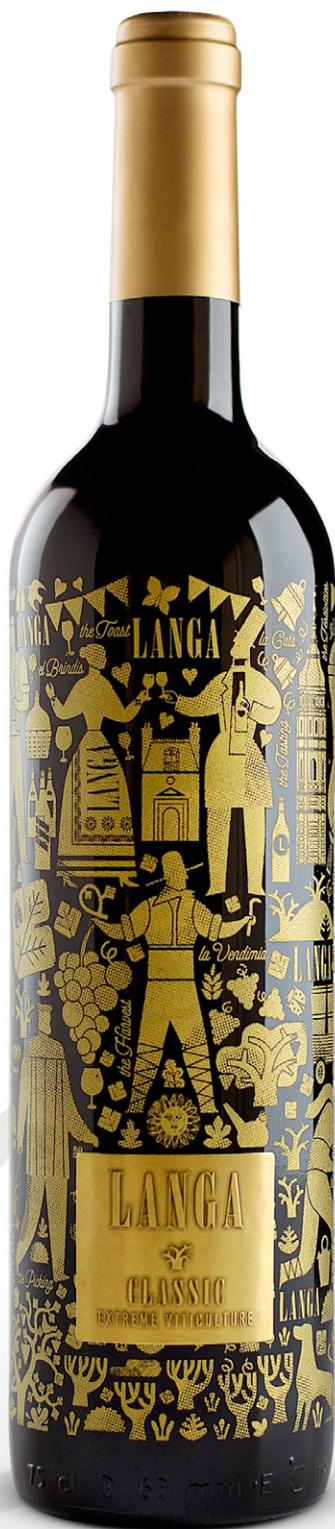


# LANGA CLASSIC



|             |                         |   |
|-------------|-------------------------|---|
| 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 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 cardenales 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

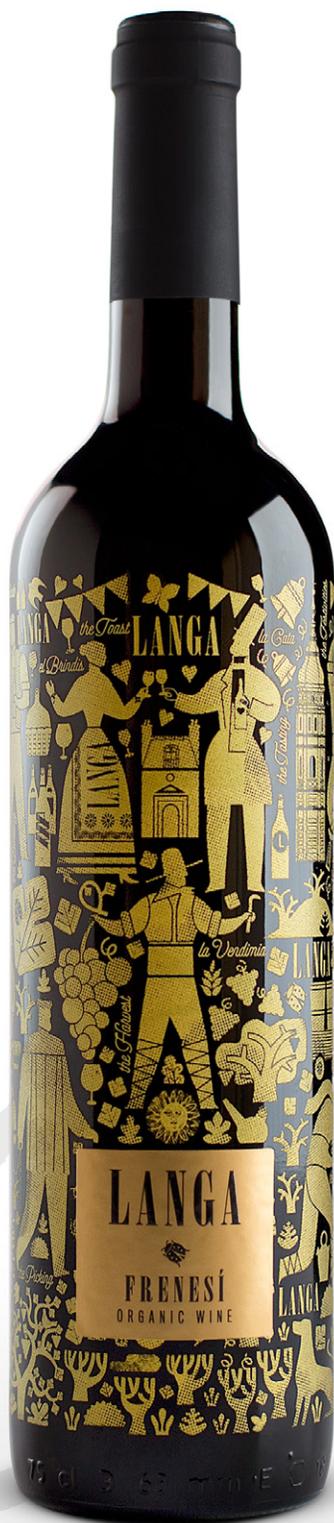


## Logística

|                      |                   |                     |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| GTIN 13              | 8420560000654     |                     |
| <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             |



# 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 amaratosos.  |   |
| 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

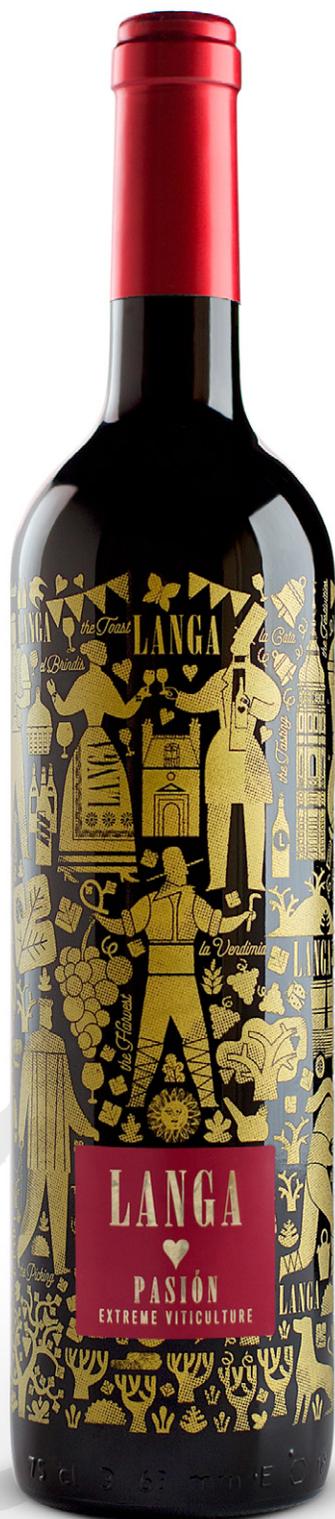


## Logística

|                      |                   |                     |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| 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             |



# 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 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 15°C



## Logística

|                      |                   |                     |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| GTIN 13              | 8420560000289     |                     |
| <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             |



# 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 16°C |   |
| 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

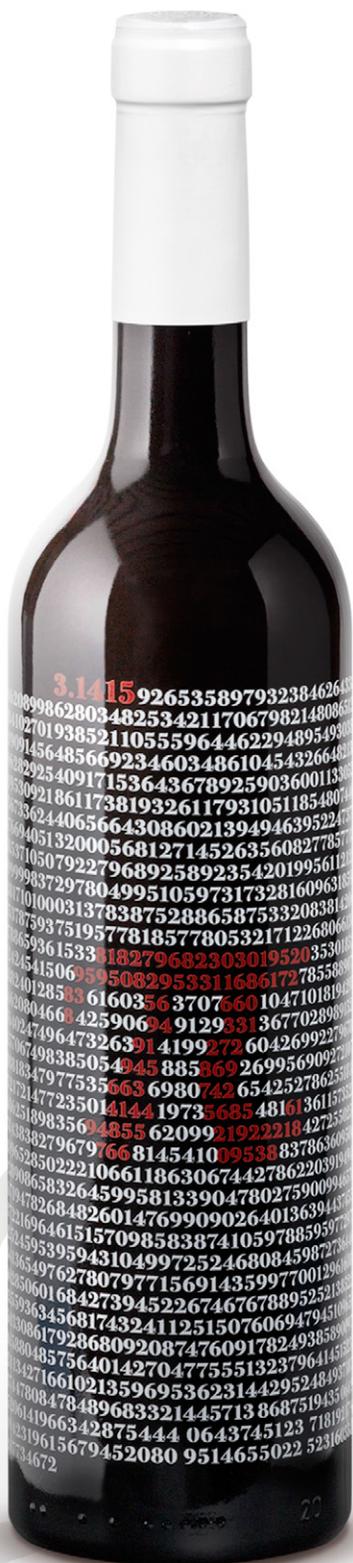
|   |   |
|---|---|
| Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas. |  |
| Temperatura de servicio 8°C                                       |   |

## Logística

|                      |                   |                     |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| EAN                  | 8420560 000340    |                     |
| <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             |



# 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 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, muy profundo y con visos amarotados.  |   |
| 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 17-18°C

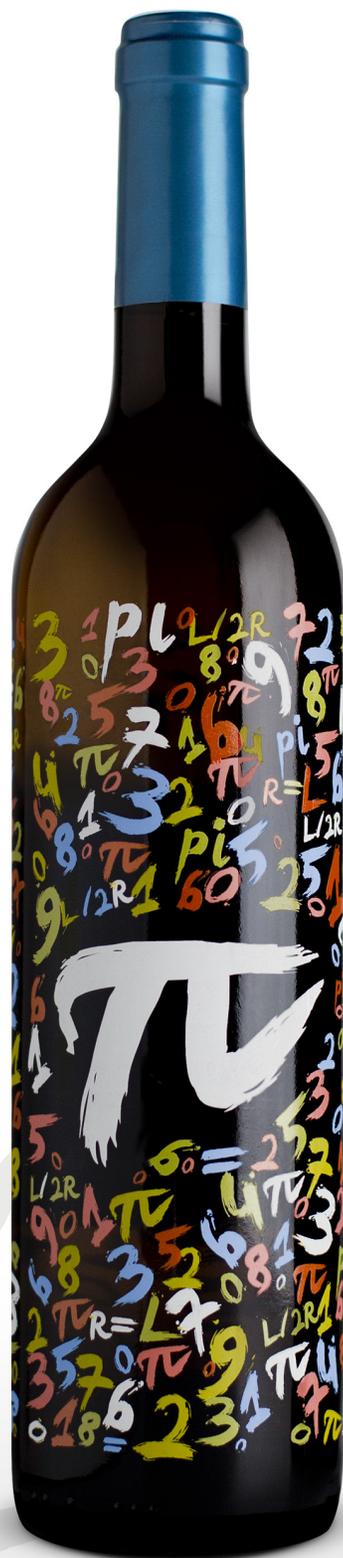


## Logística

|                      |                   |                     |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| GTIN 13              | 8157220100736     |                     |
| <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             |



# PI - 3,1415



|             |                      |
|-------------|----------------------|
| Origen      | España               |
| Zona        | D.O.P. Calatayud     |
| 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 16°C |
| Fermentación maloláctica | No realizada, para conservar una buena acidez total                |
| Maduración               | 6 meses en roble francés<br>6 meses en tanque huevo                |



## 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 10°C                                      |



## Logística

|                      |                   |                     |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| UPC                  | 815722010158      |                     |
| <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             |



# 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     |                    |  |
| <b>Botella</b>       |                   |                    |  |
| Tipo                 | Borgoña           |                    |  |
| Altura de botella    | 300 mm            |                    |  |
| Diámetro             | 86 mm             |                    |  |
| Peso (vacía)         | 600 gr            |                    |  |
| <b>Caja</b>          |                   |                    |  |
| 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              |  |
| <b>Palets</b>        |                   |                    |  |
| 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             |  |

# 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     |                    |   |
| <b>Botella</b>       |                   |                    |   |
| Tipo                 | Borgoña           |                    |   |
| Altura de botella    | 300 mm            |                    |   |
| Diámetro             | 86 mm             |                    |  |
| Peso (vacía)         | 600 gr            |                    |   |
| <b>Caja</b>          |                   |                    |   |
| 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              |   |
| <b>Palets</b>        |                   |                    |   |
| 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             |  |

# Langa

# TRILOGÍA



|             |  |  |
|-------------|--|--|
| Origen      | España                                 |  |
| Zona        | D.O.P. Calatayud                       |  |
| Variedad    | Cabernet Sauvignon,<br>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<br>inoxidable de fermentación<br>controlada a 24°C |  |
| Fermentación maloláctica | En barrica de roble  |  |
| Tiempo en barrica        | 4-6 meses en roble americano,<br>europeo y francés                       |  |
| Tiempo en botella        | > 6 meses  |  |

## Cata

|       |  |  |
|-------|--|--|
| Color | Intenso rojo oscuro, con notas violáceas.  |  |
| Aroma | Aroma afrutados (grosella, cerezas) y florales<br>(violetas). También posee aromas de vainilla,<br>chocolate y pimienta negra. |  |
| Boca  | Sabroso, amplio y largo.<br>Taninos dulces y redondos.   |  |

## Maridaje

|  |  |
|--|--|
| Ideal para carnes, quesos curados<br>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                     |  |



|             |                             |   |
|-------------|-----------------------------|---|
| 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 16°C. Madurado 3 meses en barrica |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez alta  |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C  |   |
| 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 8-10°C                            |   |

### Logística

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

## 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 16°C. Madurado 3 meses en barrica |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez alta  |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C  |   |
| 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 6-8°C          |   |

### Logística

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

## 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 16°C |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez total                        |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C                                       |   |
| 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 6-8°C



### Logística

|                      |                   |                    |
|----------------------|-------------------|--------------------|
| GTIN 13              | 8420560000050     |                    |
| <b>Botella</b>       |                   |                    |
| Tipo                 | Cava standard     |                    |
| Altura de botella    | 325 mm            |                    |
| Diámetro             | 88,4 mm           |                    |
| Peso (vacía)         | 900 gr            |                    |
| <b>Caja</b>          |                   |                    |
| 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              |
| <b>Palets</b>        |                   |                    |
| 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            |





|             |                             |   |
|-------------|-----------------------------|---|
| 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 16°C |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez alta                         |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C                                       |   |
| 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 6-8°C   |  |

### Logística

|                      |                   |   |
|----------------------|-------------------|---|
| GTIN 13              | 8420560000180     |   |
| <b>Botella</b>       |                   |   |
| Tipo                 | Cava standard     |   |
| Altura de botella    | 325 mm            |   |
| Diámetro             | 88,4 mm           |  |
| Peso (vacía)         | 900 gr            |   |
| <b>Caja</b>          |                   |   |
| 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   |
| <b>Palets</b>        |                   |   |
| 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   |



|             |                         |   |
|-------------|-------------------------|---|
| 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 16°C |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez total                        |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C                                       |   |
| 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 6-8°C

### Logística

|                      |                    |                    |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| GTIN 13              | 8 420 560 000 15 9 |                    |
| <b>Botella</b>       |                    |                    |
| Tipo                 | Cava standard      |                    |
| Altura de botella    | 325 mm             |                    |
| Diámetro             | 88,4 mm            |                    |
| Peso (vacía)         | 900 gr             |                    |
| <b>Caja</b>          |                    |                    |
| 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              |
| <b>Palets</b>        |                    |                    |
| 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            |

# REYES D ARAGON



## 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 16°C |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez alta                         |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C                                       |   |
| 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  | Creoso y dulce   |  |

### Recomendación

|   |   |
|---|---|
| Servir en copa de balón con grandes cubitos de hielo. Pruébalo combinandolo con sus sabores favoritos para resaltar su intensidad |  |
| Temperatura de servicio 8-10°C  |   |

### Logística

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

## 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 16°C. |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez alta                          |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C  |   |
| 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 6-8°C          |   |

### Logística

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

## 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 16°C |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez alta                         |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C                                       |   |
| 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 6-8°C      |   |

### Logística

|                      |                  |                   |
|----------------------|------------------|-------------------|
| GTIN 13              | 84,20560000173   |                   |
| <b>Botella</b>       |                  |                   |
| Tipo                 | Cava standard    |                   |
| Altura de botella    | 325 mm           |                   |
| Diámetro             | 88,4 mm          |                   |
| Peso (vacía)         | 900 gr           |                   |
| <b>Caja</b>          |                  |                   |
| Dimensiones (LxAxH)  | 270x189x330 mm   | 360x280x330 mm    |
| Capacidad            | 6 botellas       | 12 botellas       |
| Peso                 | 10 kg            | 20 kg             |
| <b>Palets</b>        |                  |                   |
| Clase                | EUR              | AMERICANO         |
| Dimensiones (LxAxH)  | 1200x800x1800 mm | 1200x1000x1800 mm |
| Cantidad de botellas | 540              | 600               |
| Peso                 | 920 kg           | 1020 kg           |



|             |                         |   |
|-------------|-------------------------|---|
| 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 16°C |   |
| Fermentación manoláctica   | No realizada, para mantener la acidez total                        |   |
| 2ª fermentación alcohólica | En la propia botella, a 15°C                                       |   |
| 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 6-8°C                 |  |

### Logística

|                      |                   |   |
|----------------------|-------------------|---|
| GTIN 13              | 8420560000876     |   |
| <b>Botella</b>       |                   |   |
| Tipo                 | Cava standard     |   |
| Altura de botella    | 325 mm            |  |
| Diámetro             | 88,4 mm           |   |
| Peso (vacía)         | 900 gr            |   |
| <b>Caja</b>          |                   |   |
| 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   |
| <b>Palets</b>        |                   |   |
| 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   |

# 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 25°C. 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 distintivo 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  |  |
| <b>Caja</b>          |  |  |
| Capacidad            | 6 botellas   | 12 botellas  |
| Dimensiones (LxAxH)  | 260x180x310 mm   | 335x200x310  |
| Peso                 | 7,5 kg   | 15 kg   |
| <b>Palets</b>        |  |  |
| Clase                | EUR  | AMERICANO  |
| Dimensiones (LxAxH)  | 1200x800x1700 mm   | 1200x1000x1700 mm  |
| Cantidad de botellas | 570  | 660  |
| Peso                 | 730 kg   | 845 kg  |

# 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 16°C |  |
| Fermentación maloláctica | No realizada, para conservar una buena acidez total                |  |
| Tiempo en bodega         | Sin bodega   |  |
| 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 8°C                                       |  |

## Logística

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

# SEÑORÍO DE AYUD



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

