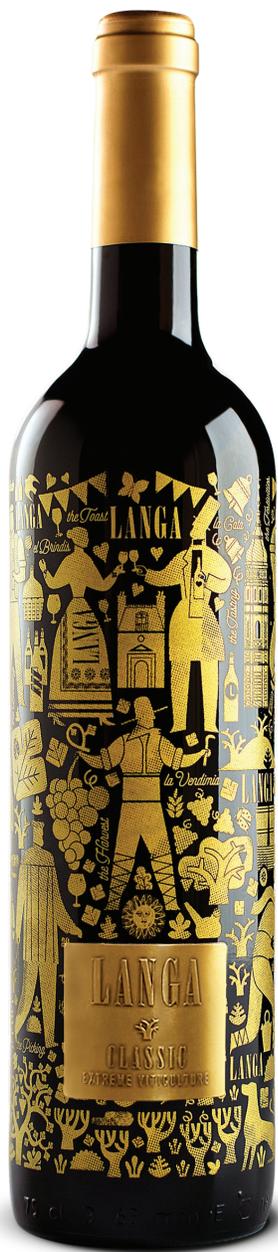


# LANGA CLASSIC



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
---------	---------------

### 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	

## Premios destacados/ Highlight awards



t. (+34) 976 88 18 18 f. (+34) 976 88 44 63  
 Ctra. N-II, km. 241,700  
 C.P. 50300 CALATAYUD (Zaragoza) Spain

[www.bodegas-linga.com](http://www.bodegas-linga.com)  
[info@bodegas-linga.com](mailto:info@bodegas-linga.com)