

# Langa

# TRILOGÍA

FAMILIA  
**LANGA**

Desde 1867



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Varietal	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



## Premios destacados/ Highlight awards



2016



2016



2016

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)