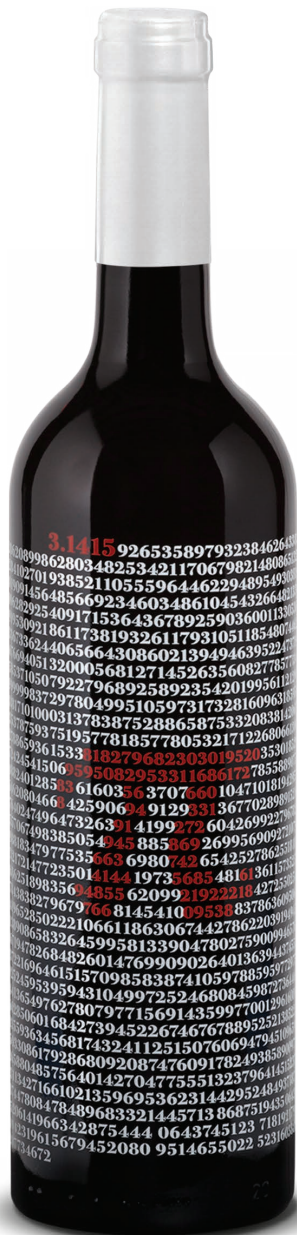


PI - 3,1415



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 amarados.
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
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



2020



2014-2019



2016



2011



2020



2019



2017

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-langa.com
info@bodegas-langa.com