

REYES D ARAGON

FAMILIA
LANGA
Desde 1887



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 16°C. Madurado 3 meses en bodega
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

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



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
info@bodegas-linga.com