SEÑORÍO DE ·AYUD·

FAMILIA LANGA
Desde 1867

Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	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 25ºC. 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 amoratados.
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 15ºC

Logística

GTIN 13	8420560000722	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	76 mm	
Peso (vacía)	450 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	210x160x305 mm	310x235x305 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,2 kg	14,4 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1550 mm	1200x1000x1550 mm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	864 kg	1080 kg

Premios destacados/ Highlight awards

International biowinepreis 2020 91 PAR points — 2018-2017

International Wine Awards GOLD 90-94 points Spain 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-langa.com
info@bodegas-langa.com