

LANGA FRENESÍ



Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Varietal	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 25°C. 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 15°C



Logística

GTIN 13	8420560000685	
---------	---------------	--

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



2022



2021



2018



2018



2016

t. (+34) 976 88 18 18 f. (+34) 976 88 44 63

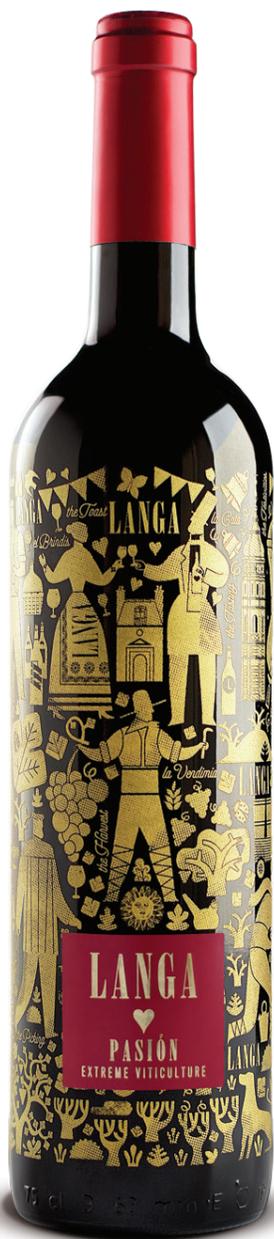
Ctra. N-II, km. 241,700

C.P. 50300 CALATAYUD (Zaragoza) Spain

www.bodegas-linga.com

info@bodegas-linga.com

LANGA PASIÓN



Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	100% Garnacha	
Edad viñedo	25 - 40 años	
Producción	4000 - 6000 kg/ha.	
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos	
Altitud	700 - 800 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	4-6 meses en roble americano	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Rojo cereza madura, cubierto y con visos violáceos.	
Aroma	Afrutado (fresas y frambuesas), floral y monte bajo. Aromas tostados de crianza, humo y tabaco.	
Boca	Vino estructurado, equilibrado y acidez excelente. Entrada suave que después muestra su carga tánica, pero como un tanino suave dulce y aterciopelado.	

Maridaje

Por su complejidad es un excelente acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 15°C



Logística

GTIN 13	8420560000289	
---------	---------------	--

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



2017

t. (+34) 976 88 18 18 f. (+34) 976 88 44 63

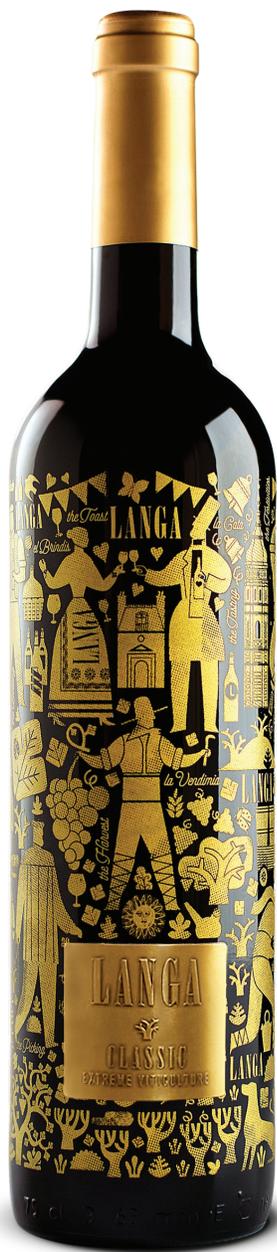
Ctra. N-II, km. 241,700

C.P. 50300 CALATAYUD (Zaragoza) Spain

www.bodegas-linga.com

info@bodegas-linga.com

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
info@bodegas-linga.com

LANGA PASIÓN



Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	100% Garnacha	
Edad viñedo	25 - 40 años	
Producción	4000 - 6000 kg/ha.	
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos	
Altitud	700 - 800 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	4-6 meses en roble americano	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Rojo cereza madura, cubierto y con visos violáceos.	
Aroma	Afrutado (fresas y frambuesas), floral y monte bajo. Aromas tostados de crianza, humo y tabaco.	
Boca	Vino estructurado, equilibrado y acidez excelente. Entrada suave que después muestra su carga tánica, pero como un tanino suave dulce y aterciopelado.	

Maridaje

Por su complejidad es un excelente acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 15°C



Logística

GTIN 13 8420560000289

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



2017



2018



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-linga.com

info@bodegas-linga.com

LANGA MÍTICO



Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	100% Chardonnay	
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 16°C. Levaduras autóctonas	
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total	
Tiempo en bodega	Sin bodega	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Amarillo pajizo, con destellos verdosos.	
Aroma	Complejo e intenso aroma varietal de manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).	
Boca	Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto almibarado.	

Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.	
Temperatura de servicio 8°C	

Logística

EAN	8420560 000340	
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



2018



2018



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-linga.com

info@bodegas-linga.com

Langa

TRILOGÍA

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



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
Botella	
Tipo	Bordelesa estándar 37,5 cl.
Altura de botella	240 mm
Diámetro	61 mm
Peso (vacía)	300 gr
Caja	
Dimensiones (LxAxH)	28,5 x 19 x 25 cm
Capacidad	12 botellas
Peso	8,20 kg
Palets	
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-langa.com

info@bodegas-langa.com

MARCO VALERIO MARCIAL



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	100% Garnacha
Edad viñedo	70 - 90 años
Producción	2000 - 3000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Biodinámica



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25°C. Levaduras autóctonas
Fermentación maloláctica	En depósito ovoide
Tiempo en depósito ovoide	12 meses
Tiempo en botella	> 6 meses



Cata

Color	Rojo cereza Madura con visos purpuras.
Aroma	Elevadas fragancias de flores rojas, notas de hierbas silvestres y notas evidentes de frambuesa. Este vino tiene un distintico sentido de pureza con un sorprendente fondo de frambuesas.
Boca	Suaves y elegantes taninos.



Maridaje

Un clásico entrecot con verduras, asados o una tabla de quesos.



Logística

GTIN 13	8420560000012
Tipo	Borgoña Terra
Altura de botella	300 mm
Diámetro	86 mm
Peso (vacía)	600 gr



Caja		
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Dimensiones (LxAxH)	260x180x310 mm	335x200x310
Peso	7,5 kg	15 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1700 mm	1200x1000x1700 mm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	730 kg	845 kg



Premios destacados/ Highlight awards



2022, 2020



2018



2018



2022, 2020



2019



2018



2020



2020

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

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



2022, 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-landa.com
info@bodegas-landa.com

PI - 3,1415



Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Garnacha blanca
Edad viñedo	60 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Arcillo calcáreos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C Levaduras autóctonas
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en Barrica	6 meses en roble francés
Tiempo en botella	> 6 meses



Cata

Color	Amarillo con destellos alimonados.
Aroma	Aromas de frutas de carne blanca (melón, pera y manzana), que se funden con aromas de miel y mantequilla. Ligeros aromas especiados y de crianza.
Boca	Voluminoso y graso, con un paso limpio y untuoso gracias a su acidez sostenida. Postgusto muy largo.



Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 10°C



Logística

UPC 815722010158

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



2022



2020



2022, 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-linga.com

info@bodegas-linga.com

REYES DE ARAGON

CUVEÉ REAL



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	8420560000661	
Botella		
Tipo	Borgoña	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	86 mm	
Peso (vacía)	600 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	26 x 18 x 31 cm	33,5 x 20 x 31 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,5 kg	15 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 170 cm	120 x 100 x 170 cm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	730 kg	845 kg

Premios destacados/ Highlight awards



2018



2017

REYES DE ARAGON

PREMIUM



Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	100% Garnacha	
Edad viñedo	25 - 40 años	
Producción	4000 - 6000 kg/ha.	
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos	
Altitud	700 - 800 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	4-6 meses en roble americano	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Rojo cereza madura, cubierto y con visos violáceos.	
Aroma	Afrutado (fresas y frambuesas), floral y monte bajo. Aromas tostados de crianza, humo y tabaco.	
Boca	Vino estructurado, equilibrado y acidez excelente. Entrada suave que después muestra su carga tánica, pero como un tanino suave dulce y aterciopelado.	

Maridaje

Por su complejidad es un excelente acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.	
Temperatura de servicio 17-18°C	

Logística

GTIN 13	8420560000678
---------	---------------

Botella

Tipo	Borgoña	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	86 mm	
Peso (vacía)	600 gr	

Caja

Dimensiones (LxAxH)	26 x 18 x 31 cm	33,5 x 20 x 31 cm	
Capacidad	6 botellas	12 botellas	
Peso	7,5 kg	15 kg	

Palets

Clase	EUR	AMERICANO	
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 170 cm	120 x 100 x 170 cm	
Cantidad de botellas	570	660	
Peso	730 kg	845 kg	

Premios destacados/ Highlight awards



2018



2018



2022,2016



2016



2022-2019



2017



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

info@bodegas-linga.com

SEÑORÍO DE AYUD.

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



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 25°C. 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 amaratosos.	
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 15°C



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



2022



2020-2018



2018



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

info@bodegas-linga.com

SEÑORÍO DE AYUD.



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 25°C. 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 15°C



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



2018-2017



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-landa.com

info@bodegas-landa.com

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 barrica	
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	

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-landa.com
info@bodegas-landa.com

Premios destacados/ Highlight awards



REYES ARAGON



Falstaff



RESERVA BRUT NATURE

Origin	Spain	
Region	CAVA	
Variety	60% Chardonnay, 40% Macabeo	
Type	Brut Nature	
Vineyard age	30 - 40 years	
Production	6000 - 8000 kg/ha	
Soil	Stony and clay	
Altitude	700 - 800 m	
Viticulture	Traditional	

Production

Harvest	Manual	
1st Alcoholic Fermentation	Inox vats fermentation controlled at 16°C 3 months matured in barrel	
Malolactic Fermentation	Not carried out, in order to maintain a high final acidity	
2nd Alcoholic Fermentation	In bottle at 15°C	
Maturation in bottle	RESERVA 20 months sur lattes	
Added sugar	Only residual sugars	

Tasting

Colour	Vibrant pale yellow colour with steely tints; persistent fine frothing.	
Nose	Intense aroma of nuts and vintage on the nose. Aromatic herbs, butter and honey.	
Mouth	The bubble perfectly integrates into the mouth, highlighting a perfect balance between sweetness and acidity. Long and elegant.	

Food pairing

Salads, roasts and oven baked fish.	
Serving temperature	6-8°C



Logistics

GTIN 13	84205600000104	
Bottle		
Type	Standard Cava	
Height	325 mm	
Diameter	88.4 mm	
Weight (empty)	900 gr	
Box		
Dimensions (LxHxD)	27 x 18.9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacity	6 bottles	12 bottles
Weight	10 kg	20 kg
Palettes		
Class	EUR	AMERICAN
Dimensions (LxHxD)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Amount of bottles	540	600
Weight	920 kg	1020 kg



Premios destacados/ Highlight awards



2021 -2018



2021



2018



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-linga.com

info@bodegas-linga.com

REYES ARAGON

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



EL CASTO BRUT RESERVA

Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut
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
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez total
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	RESERVA de 17 meses en rima
Azúcar añadido	7 gr/l tras el degüelle

Cata

Color	Amarillo pajizo con reflejos acerados. Burbuja fina que forma un rosario continuo, en superficie forma corona persistente.
Aroma	Recuerdo varietal a frutas tropicales (maracuyá, mango), acompañado de aromas a bollería fresca (brioche). Ligeras notas de miel y frutos secos.
Boca	Entrada seca con una burbuja fina que deja una sensación muy agradable. Estructura media alta, buen equilibrio entre alcohol y acidez. Untuoso.

Maridaje

Perfecto acompañante de todo tipo de aperitivos.
Ideal como copa de bienvenida.

Temperatura de servicio 6-8°C

Logística

GTIN 13 8420560000050

Botella

Tipo	Cava standard
Altura de botella	325 mm
Diámetro	88,4 mm
Peso (vacía)	900 gr

Caja

Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg

Palets

Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

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

Premios destacados/ Highlight awards



REYES ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1867



EL MONJE BRUT NATURE

Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
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
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	12 meses en posición de rima
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales



Cata

Color	Presenta un color amarillo pálido; espuma persistente y burbujas muy pequeñas.
Aroma	Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco.
Boca	Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.



Maridaje

Mariscos y pescados grasos (lubina, salmón), carnes blancas y todo tipo de arroces.
Temperatura de servicio 6-8°C



Logística

GTIN 13	8420560000180
---------	---------------

Botella

Tipo	Cava standard
Altura de botella	325 mm
Diámetro	88,4 mm
Peso (vacía)	900 gr



Caja

Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg



Palets

Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg



Premios destacados/ Highlight awards



2022, 2021



2014-2019



2012



2017



2017



2019



2019

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



ICE REINA PETRONILA

Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	95% Macabeo. 5% Chardonnay	
Tipo	Semi-Seco	
Edad viñedo	30 - 40 años	
Producción	6000 - 8000 kg/ha.	
Suelos	Calizo y arcillo ferroso	
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	
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	9 meses en posición de rima	
Azúcar añadido	32 gr / l	

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.	
Aroma	Aromas de pera mudera, frutas tropicales y flores	
Boca	Cre moso y dulce	

Recomendación

Servir en copa de balón con grandes cubitos de hielo. Pruébalo combinandolo con sus sabores favoritos para resaltar su intensidad	
Temperatura de servicio 8-10°C	

Logística

GTIN 13	8420560000166	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	270x189x330 mm	360x280x330 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

REYES ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1867



EL CEREMONIOSO BRUT ECOLÓGICO

Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	100% Chardonnay
Tipo	Brut
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Ecológica



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez total
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	9 meses en rima
Azúcar añadido	9 gr/l



Cata

Color	Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.
Aroma	Aromas de flores blancas (calas, nenúfar), con frescas notas de musgo y heno fresco. Sutil aroma a mantequilla fresca y corteza de pan tostada.
Boca	Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen en boca. Sensación de frescura y pureza de larga persistencia en todo el paladar.



Maridaje

Será el perfecto compañero de platos de pescados grasos, carnes blancas, guisos marineros, verduras al horno.

Temperatura de servicio 6-8°C



Logística

GTIN 13	8 420 560 000 15 9	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg



Premios destacados/ Highlight awards



2022



2021

t. (+34) 976 88 18 18
f. (+34) 976 88 44 63

Ctra. N-II, km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza) · Spain

info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

REYES ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



LA CORONA BRUT ROSÉ

Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	100% Garnacha	
Tipo	Brut	
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	
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez total	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	10 meses en posición de rima	
Azúcar añadido	8 gr/litro	

Cata

Color	Precioso color rosa fresa con tonos asalmonados. Burbujas finas y constantes que forman media corona.	
Aroma	Complejo y lleno de intensos aromas afrutados de juventud que recuerdan a frambuesa, cereza, grosella y granada.	
Boca	Fresca y suave, con una burbuja muy fina que se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco, que expresa la franqueza del cava.	

Maridaje

Ensaladas, asados, pasta y pescados al horno.	
Temperatura de servicio 6-8°C	

Logística

GTIN 13	8420560000876	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

Premios destacados/ Highlight awards





EL BATALLADOR BRUT NATURE RESERVA

Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	75% Chardonnay, 25% 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.	
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	RESERVA de 20 meses en rima	
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales	

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.	
Aroma	En nariz es intenso con aromas a frutos secos y notas de crianza. Hierbas aromáticas, mantequilla y miel.	
Boca	En boca la burbuja se integra perfectamente, destacando un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Largo y elegante.	

Maridaje

Ensaladas, asados y pescados al horno.	
Temperatura de servicio 6-8°C	

Logística

GTIN 13	8420560000739	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	320x215x325 mm	360x280x330 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

REYES ARAGON

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



IMPERIAL BRUT

Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay	
Tipo	Brut	
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	
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	10 meses en posición de rima	
Azúcar añadido	8 gr/l tras el degüelle	

Cata

Color	Amarillo pajizo con destellos verdosos. Burbuja fina y potente.	
Aroma	Buena intensidad aromática. Aromas afrutados de manzana y cítricos. Recuerdos de panadería y monte bajo.	
Boca	Buena estructura en boca, amplio, vivo y con muy buena acidez. Las sensaciones retronasales son limpias, frescas y persistentes.	

Maridaje

Acompañar con ahumados y mariscos.	
Temperatura de servicio 6-8°C	

Logística

GTIN 13	8420560000173		
Botella			
Tipo	Cava standard		
Altura de botella	325 mm		
Diámetro	88,4 mm		
Peso (vacía)	900 gr		
Caja			
Dimensiones (LxAxH)	270x189x330 mm	360x280x330 mm	
Capacidad	6 botellas	12 botellas	
Peso	10 kg	20 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



2018



2018



2020



2018