# LANGA CLASSIC







· Medallas y Premios · Captura el QR Code



## **VINO TINTO**

Origen	España	
Zona	Calatayud	
Variedad	Garnacha	~
Edad viñedo	70 - 100 años	
Producción	1000 - 3500 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	Si	
Tiempo en barrica	12 meses en roble francés	<i>—</i>
Tiempo en botella	± 6 meses	
Alérgenos	Contiene sulfitos	

Cata				
Color	Rojo picota con tonos cardenaliceos 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 Consumo recomendado 5 - 10 años



# Logística

Botella			
GTIN13	8420560000654		
Tipo	Bordelesa		
Altura de botella	313 mm		0 0 0
Diámetro	73 mm		
Peso (vacía)	400 gr		
Caja	6 botellas	12 botellas	
GTIN14	28420560000658	18420560000651	
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 x 33,5 cm	31 x 23,5 x 33,5	cm
Peso	7 kg	14 kg	
Palets			
Clase	EUR	AMERICANO	
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 c	m
Cantidad de botellas	720	900	
Peso	840 kg	1050 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-langa.com  $in fo@bode \bar{g}as-langa.com\\$