LANGA FRENESÍ







· Medallas y Premios · Captura el QR Code



VINO TINTO

Der		
Garnacha, Mazuela y Shiraz		
15 - 40 años		
3000 - 4000 kg/ha.		
Pizarrosos y Pedregosos		

## P		

Elaboración

Tipo de recolección	Manual	
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25ºC. Levaduras autóctonas.	
Fermentación maloláctica	Si	
Tiempo en barrica	3-6 meses en roble americano, europeo y francés	
Tiempo en botella	± 6 meses	
Alérgenos	Contiene sulfitos	

Cata

Color	Rojo picota, cubierto y con matices amoratados.			
Aroma	Carácter mineral muy acentuado. Notas especiadas (vainilla, canela, pimienta y clavo). Tostados y torre Fruta negra madura, algo compotada.			
Воса	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 Consumo recomendado 1-5 años



Logística

Botella			
GTIN13	8420560000685		
Tipo	Bordelesa		
Altura de botella	313 mm		0 0 0
Diámetro	73 mm		
Peso (vacía)	400 gr		
Caja	6 botellas	12 botellas	
GTIN14	18420560000682	284205600006	89
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 x 33 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 cm	
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

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