MARCO
VALERIO MARCIAL

FAMILIA LANGA
Desde 1867

VEGANO

VINO TINTO

Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	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 25ºC. Levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica	En depósito ovoide
Tiempo en huevos de hormigón	12 - 15 meses
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos

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

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio	17 - 18ºC
Consumo recomendado	3 - 5 años

Logística

Botella		
GTIN13	8420560000012	
Tipo	Borgoña Terra	
Altura de botella	296 mm	
Diámetro	84 mm	
Peso (vacía)	445 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	2842056000016	1842056000019
Dimensiones (LxAxH)	26 x 18 x 31 cm	33,5 x 20 x 31 cm
Peso	7,25 kg	14,5 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	710 kg	820 kg

· Medallas y Premios ·
Captura el QR Code

MEDALS & POINTS

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

*FICHA GENÉRICA - Algún dato puede cambiar en función del año y/o cosecha.