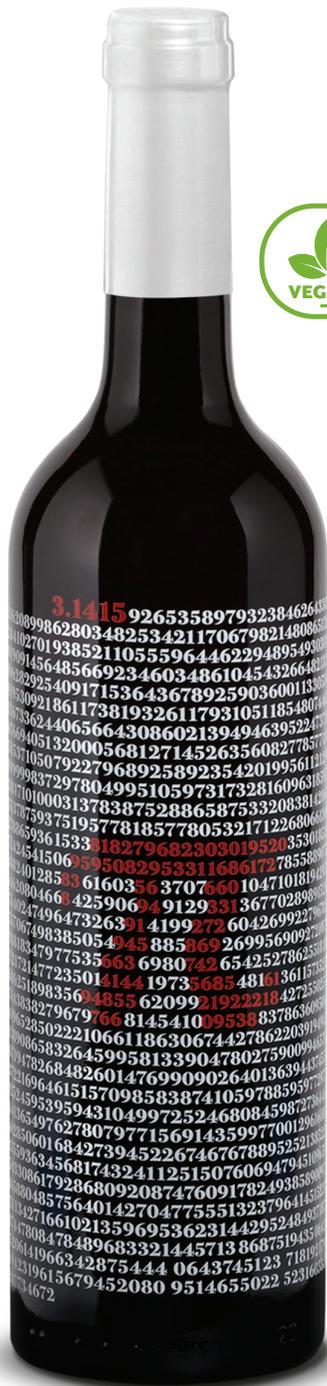


PI - 3,1415

FAMILIA
LANGA
Desde 1887



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Aragón
Varietalidad	100% Concejón
Edad viñedo	50 - 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 25°C. Levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica	Si
Tiempo en barrica	10-15 meses en roble americano, europeo y francés
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Rojo picota, muy profundo y con visos amarotados.
Aroma	Fragrante nariz a fruta sobremadura de frutos negros. Aromas elegantes de crianza, con n 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
Consumo recomendado	5 - 10 años



Logística

Botella		
GTIN13	815722010073	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000194	18157220000733
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



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



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.