REYES D ARAGON

FAMILIA LANGA
Desde 1867

EL BATALLADOR
BRUT NATURE RESERVA

VEGANO

Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
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 16ºC
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	GUARDA SUPERIOR - RESERVA +18 meses con sus lías
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales
Alérgenos	Contiene sulfitos

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.
Aroma	En nariz es intenso con aromas a frutos secos y notasde 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 6-8ºC

Consumo recomendado 3-6 años

Logística

Botella		
GTIN13	84205600000739	
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000736	28420560000733
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Peso	10 kg	20kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 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.