

REYES D ARAGÓN



· Medallas y Premios ·
Captura el QR Code



EL CASTO BRUT GUARDA



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut
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 16°C
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA, 9-18 meses con sus lías
Azúcar añadido	5-12 gr/l tras el degüelle
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Amarillo pajizo con reflejos acerados. Burbuja fina que forma un rosario continuo, en superficie forma corona persistente.
Aroma	Recuerdo varietal a frutas tropicales (maracuyá, mango), acompañado de aromas a bollería fresca (brioche). Ligeras notas de miel y frutos secos.
Boca	Entrada seca con una burbuja fina que deja una sensación muy agradable. Estructura media alta, buen equilibrio entre alcohol y acidez. Untuoso.



Maridaje

Perfecto acompañante de todo tipo de aperitivos.
Ideal como copa de bienvenida.



Temperatura de servicio 6 - 8°C

Consumo recomendado 2 - 3 años

Logística

Botella

GTIN13	8420560000050	
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	1842056000057	2842056000054
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



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 - Algun dato puede cambiar en función del año y/o cosecha.