

REYES ARAGON

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



EL MONJE BRUT NATURE



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



Origen	España	
Zona	Aragón - Valle del Cierzo	
Varietalidad	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 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 meses con sus lías	
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales	
Alérgenos	Contiene sulfitos	

Cata

Color	Presenta un color amarillo pálido; espuma persistente y burbujas muy pequeñas.	
Aroma	Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco.	
Boca	Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.	

Maridaje

Mariscos y pescados grasos (lubina, salmón), carnes blancas y todo tipo de arroces.	
Temperatura de servicio	6 - 8°C
Consumo recomendado	2 - 4 años

Logística

Botella

GTIN13	84205600000180		
Tipo	Cava standard		
Altura de botella	325 mm		
Diámetro	88,4 mm		
Peso (vacía)	900 gr		

Caja	6 botellas	12 botellas	
GTIN14	18420560000187	28420560000184	
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)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm	
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 - Algún dato puede cambiar en función del año y/o cosecha.