Reyes de Aragon

FAMILIA LANGA
Desde 1867

Gran Reserva
BRUT NATURE

Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	80% Chardonnay, 20% Macabeo
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. Madurado 3 meses en barrica
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15ºC
Maduración en botella	GRAN RESERVA, 40 -50 meses con sus lías
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales
Alérgenos	Contiene sulfitos

Cata

Color	Brillante color amarillo oro pálido. Finísima espuma, que asciende lentamente para formar una corona.
Aroma	Aroma fresco de gran complejidad, con notas de repostería, procedentes de la crianza de 40 meses, con unas ligeras notas de fruta fresca del vino base.
Boca	Fresca y suave, con burbuja muy fina se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco.

Maridaje

Ensaladas, asados, arroces, mariscos y pescados al horno.

Temperatura de servicio	8-10ºC
Consumo recomendado	3-6 años

Logística

Botella		
GTIN13	8420560000272	
Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja	6 botellas	
GTIN14	18420560000279	
Dimensiones (LxAxH)	320x215x325 mm	
Peso	10 kg	
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.