REYES D ARAGON

FAMILIA LANGA
Desde 1867

ICE
REINA PETRONILA

VEGANO

Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	95% Macabeo, 5% Chardonnay
Tipo	Semi-Seco
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, +9 meses con sus lías
Azúcar añadido	32-50 gr/l tras el degüelle
Alérgenos	Contiene sulfitos

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.
Aroma	Aromas de pera mudera, frutas tropicales y flores
Boca	Cremoso y dulce

Recomendación

Servir en copa de balón con grandes cubitos de hielo. Pruébelo combinandolo con sus sabores favoritos para resaltar su intensidad.

Temperatura de servicio	2 - 5ºC
Consumo recomendado	2 - 3 años

Logística

Botella		
GTIN13	8420560000166	
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000163	28420560000160
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.