

REYES D ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1867



RESERVA BRUT NATURE




• Medallas y Premios •
Captura el QR Code




Origen	España	
Zona	Aragón - Valle del Cierzo	
Variiedad	75% 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 16°C. Madurado 3 meses en barrica	
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	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 notas de 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 - 8°C	
Consumo recomendado 3 - 6 años	

Logística

Botella		
GTIN13	84205600000104	
Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
GTIN14	18420560000101	
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

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.