Reyes D Aragon

FAMILIA LANGA
Desde 1867

Reserva
Brut Nature

VEGANO

Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	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 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	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 - 8ºC
Consumo recomendado	3 - 6 años

Logística

Botella		
GTIN13	8420560000104	
Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja	6 botellas	
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

· 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.