

REYES DE ARAGON

CUVEÉ REAL

FAMILIA
LANGA

Desde 1867



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Varietalidad	Garnacha
Edad viñedo	50 - 100 años
Producción	1000 - 1500 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y pedregosos
Altitud	800 - 1000 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25°C. Levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica	Si
Tiempo en barrica	10-15 meses en roble americano, europeo y francés
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Rojo picota con tonos cardenales en capa fina.
Aroma	Aparecen frutas compotadas de cereza y mora, con aromas de especias (canela y vainilla), chocolate, regaliz. Fondo mineral de grafito y pizarra.
Boca	Franco, con un buen ataque y gran recorrido. Largo y estructurado. Untuoso y graso.



Maridaje

Por su complejidad es un excelente acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 17 - 18°C

Consumo recomendado 5 - 10 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000661	
Tipo	Borgoña	
Altura de botella	296 mm	
Diámetro	84 mm	
Peso (vacía)	445 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	2842056000665	1842056000668
Dimensiones (LxAxH)	26 x 18 x 31 cm	33,5 x 20 x 31 cm
Peso	7,25 kg	14,5 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	710 kg	820 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-linga.com
info@bodegas-linga.com

*FICHA GENÉRICA - Algún dato puede cambiar en función del año y/o cosecha.