REYES DE ARAGON
PREMIUM

FAMILIA LANGA
Desde 1867

· Medallas y Premios ·
Captura el QR Code

MEDALS & POINTS

VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	Garnacha
Edad viñedo	20 - 40 años
Producción	4000 - 6000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25ºC. Levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica	Si
Tiempo en barrica	3 - 6 meses en roble americano
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos

Cata

Color	Rojo cereza madura, cubierto y con visos violáceos.
Aroma	Afrutado (fresas y frambuesas), floral y monte bajo. Aromas tostados de crianza, humo y tabaco.
Boca	Vino estructurado, equilibrado y acidez excelente. Entrada suave que después muestra su carga tánica, pero como un tanino suave dulce y aterciopelado.

Maridaje

Por su complejidad es un excelente acompañantede acarnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio	17 - 18ºC
Consumo recomendado	1 - 5 años

Logística

Botella		
GTIN13	8420560000678	
Tipo	Borgoña	
Altura de botella	296 mm	
Diámetro	84 mm	
Peso (vacía)	445 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	1842056000675	2842056000672
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-langa.com
info@bodegas-langa.com

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