SEÑORÍO DE ·AYUD·

FAMILIA LANGA
Desde 1867

VEGANO

VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	Garnacha, Tempranillo
Edad viñedo	20 - 40 años
Producción	4000 - 6500 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 controladaa 25ºC. Levaduras autóctonas
Fermentación maloláctica	Si
Tiempo en barrica	2 - 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 carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 15ºC

Consumo recomendado 1 - 5 años

Logística

Botella		
GTIN13	8420560000395	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	28420560000399	18420560000392
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	31 x 23,5 x 33,5 cm
Peso	7 kg	14 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	840 kg	1050 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.