

LANGA CLASSIC



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	Garnacha
Edad viñedo	70 - 100 años
Producción	1000 - 3500 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	12 meses en roble francés
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Rojo picota con tonos cardenalescos 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	8420560000654
Tipo	Bordelesa
Altura de botella	313 mm
Diámetro	73 mm
Peso (vacía)	400 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	28420560000658	18420560000651
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 x 33,5 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



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.

LANGA FRENESÍ



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	Garnacha, Mazuela y Shiraz
Edad viñedo	15 - 40 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y Pedregosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Biológica



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	3-6 meses en roble americano, europeo y francés
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Rojo picota, cubierto y con matices amoratados.
Aroma	Carácter mineral muy acentuado. Notas especiadas (vainilla, canela, pimienta y clavo). Tostados y torrefactos. Fruta negra madura, algo compotada.
Boca	Buen cuerpo, denso, carnosos y potente. Buena carga tánica, tanino redondo y sedoso.



Maridaje

Es un excelente acompañante de todo tipo de carnes, guisos y caza.

Temperatura de servicio 15°C

Consumo recomendado 1-5 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000685
Tipo	Bordelesa
Altura de botella	313 mm
Diámetro	73 mm
Peso (vacía)	400 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000682	28420560000689
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 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



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-landa.com
info@bodegas-landa.com

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

LANGA PASIÓN



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	Garnacha, Tempranillo
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 25°C. 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 acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 15°C

Consumo recomendado 1-5 años



Logística

Botella

GTIN13 8420560000289

Tipo Bordelesa

Altura de botella 313 mm

Diámetro 73 mm

Peso (vacía) 400 gr

Caja 6 botellas 12 botellas

GTIN14 18420560000286 28420560000283

Dimensiones (LxAxH) 27 x 16 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



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-landa.com
info@bodegas-landa.com

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

Langa

TRILOGÍA

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	Garnacha, Mazuela, Syrah
Edad viñedo	15 - 40 años
Producción	1000 - 3500 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y Pedregosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Biológica



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 24°C
Fermentación maloláctica	Si
Tiempo en barrica	3 - 6 meses en roble americano europeo y francés
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Intenso rojo oscuro, con notas violáceas.
Aroma	Aroma afrutados (grosella, cerezas) y florales (violetas). También posee aromas de vainilla, chocolate y pimienta negra.
Boca	Sabroso, amplio y largo. Taninos dulces y redondos



Maridaje

Ideal para carnes, quesos curados y guisos de caza.

Temperatura de servicio 17 - 18°C

Consumo recomendado 1 - 5 años



Logística

Botella	
GTIN13	8420560000760
Tipo	Bordelesa estándar de 37,5 cl
Altura de botella	240 mm
Diámetro	61 mm
Peso (vacía)	300 gr
Caja	
GTIN14	28420560000767
Dimensiones (LxAxH)	28,5 x 19 x 25 cm
Peso	8,20 kg
Palets	
Clase	EUR
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 177 cm
Cantidad de botellas	1512
Peso	1050 kg



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



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.

LANGA MÍTICO



VINO BLANCO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	100% Chardonnay
Edad viñedo	30 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y Pedregosos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Biológica



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en barrica	Sin barrica
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Amarillo pajizo, con destellos verdosos.
Aroma	Complejo e intenso aroma varietal de manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).
Boca	Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto almibarado.



Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8°C

Consumo recomendado 1-2 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000340
Tipo	Bordelesa
Altura de botella	313 mm
Diámetro	73 mm
Peso (vacía)	400 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	28420560000344	18420560000347
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



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-landa.com
info@bodegas-landa.com

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

MARCO

VALERIO MARCIAL



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	Garnacha
Edad viñedo	70 - 90 años
Producción	2000 - 3000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Biodinámica



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25°C. Levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica	En depósito ovoide
Tiempo en huevos de hormigón	12 - 15 meses
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Rojo cereza Madura con visos púrpuras.
Aroma	Elevadas fragancias de flores rojas, notas de hierbas silvestres y notas evidentes de frambuesa. Este vino tiene un distintico sentido de pureza con un sorprendente fondo de frambuesas.
Boca	Suaves y elegantes taninos.



Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.	
Temperatura de servicio	17 - 18°C
Consumo recomendado	3 - 5 años



Logística

Botella		
GTIN13	8420560000012	
Tipo	Borgoña Terra	
Altura de botella	296 mm	
Diámetro	84 mm	
Peso (vacía)	445 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	2842056000016	1842056000019
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.

PI - 3,1415



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Concejón
Edad viñedo	50 - 100 años
Producción	1000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos
Altitud	900 - 1000 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada 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, muy profundo y con visos amoratados.
Aroma	Fragrante nariz a fruta sobremadura de frutos negros. Aromas elegantes de crianza, con nde cacao y tabaco. Complejo y elegante.
Boca	Untuoso paso de boca, graso y muy glicérico Taninos dulces, redondos y aterciopelados.



Maridaje

Por sus características singulares, es ideal con carnes rojas, jamón y quesos curados.

Temperatura de servicio 17 - 18°C

Consumo recomendado 5 - 10 años



Logística

Botella		
GTIN13	815722010073	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000194	18157220000733
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 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



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.

PI - 3,1415



VINO BLANCO

Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Garnacha blanca
Edad viñedo	30 - 60 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Arcillo calcáreos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C.
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en huecos de hormigón	6 - 12 meses
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Amarillo con destellos alimonados.
Aroma	Aromas de frutas de carne blanca (melón, pera y manzana), que se funden con aromas de miel y mantequilla. Ligeros aromas especiados y de crianza.
Boca	Voluminoso y graso, con un paso limpio y untuoso gracias a su acidez sostenida. Postgusto muy largo.



Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 10°C

Consumo recomendado 3-5 años



Logística

Botella		
GTIN13	815722010158	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000118	28157220000115
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 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



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.

REYES^{DE} ARAGON

CUVEÉ REAL



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	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 cardenaliceos 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-landa.com
info@bodegas-landa.com

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

REYES DE ARAGON

PREMIUM



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 25°C. 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 acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 17 - 18°C

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



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



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-landa.com
info@bodegas-landa.com

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

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	Garnacha, Mazuela, Syrah
Edad viñedo	15-40 años
Producción	1000 - 3500 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y Pedregosos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Biológica



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	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 acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 15°C

Consumo recomendado 1-5 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000722
Tipo	Bordelesa
Altura de botella	313 mm
Diámetro	73 mm
Peso (vacía)	400 gr



Caja 6 botellas 12 botellas

GTIN14 28420560000726 18420560000729

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



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.

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



VINO BLANCO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variedad	100% Chardonnay
Edad viñedo	30 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y pedregosos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Biológica



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en barrica	Sin barrica
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Color pajizo con reflejos verdes.
Aroma	Aroma complejo e intenso variado con manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).
Boca	Paladar amplio, graso, en primera cata limpio y fresco gracias a su acidez punzante. Almibarado después de la degustación.



Maridaje

Es un excelente acompañante de todo tipo de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8°C

Consumo recomendado 1-2 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000883
Tipo	Bordelesa
Altura de botella	313 mm
Diámetro	73 mm
Peso (vacía)	400 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	28420560000887	18420560000880
Dimensiones (LxAxH)	23 x 16 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



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.

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



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 controlada a 25°C. 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 acompañante de carnes rojas, ibéricos y quesos curados.

Temperatura de servicio 15°C

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



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.

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



VINO BLANCO

Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Macabeo
Edad viñedo	30 años
Producción	5000 - 7000 kg/ha.
Suelos	Arcillosos y pedregosos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en barrica	Sin barrica
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Amarillo limón brillante, atractivo y de profundidad media.
Aroma	Intensidad pronunciada, predominada por aromas de manzana verde madura, fruta de hueso fresca (nectarina, melocotón) y frutascítricas (limón y pomelo)
Boca	Tiene una viva y brillante acidez, dejando una sensación oleosa muy placentera y perfumada para el paladar.



Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8°C

Consumo recomendado 1-2 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000548	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000545	28420560000542
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 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



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.

REYES
D
ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



GRAN RESERVA_A BRUT NATURE



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	80% 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 bodega
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GRAN RESERVA, 40 - 50 meses con sus lías
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Brillante color amarillo oro pálido. Finísima espuma, que asciende lentamente para formar una corona.
Aroma	Aroma fresco de gran complejidad, con notas de repostería, procedentes de la crianza de 40 meses, con unas ligeras notas de fruta fresca del vino base.
Boca	Fresca y suave, con burbuja muy fina se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco.



Maridaje

Ensaladas, asados, arroces, mariscos y pescados al horno.

Temperatura de servicio 8-10°C

Consumo recomendado 3-6 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000272
Tipo	Cava Alienor
Altura de botella	325 mm
Diámetro	102,7 mm
Peso (vacía)	900 gr



Caja 6 botellas

GTIN14 18420560000279

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.

REYES D ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



FAMILIA
LANGA

Desde 1867



RESERVA BRUT NATURE

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 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	6 botellas
GTIN14	184205600000101
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.

REYES D ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



EL CASTO BRUT GUARDA



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut
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
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA, 9-18 meses con sus lías
Azúcar añadido	5-12 gr/l tras el degüelle
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Amarillo pajizo con reflejos acerados. Burbuja fina que forma un rosario continuo, en superficie forma corona persistente.
Aroma	Recuerdo varietal a frutas tropicales (maracuyá, mango), acompañado de aromas a bollería fresca (brioche). Ligeras notas de miel y frutos secos.
Boca	Entrada seca con una burbuja fina que deja una sensación muy agradable. Estructura media alta, buen equilibrio entre alcohol y acidez. Untuoso.



Maridaje

Perfecto acompañante de todo tipo de aperitivos.
Ideal como copa de bienvenida.

Temperatura de servicio 6 - 8°C

Consumo recomendado 2 - 3 años



Logística

Botella

GTIN13 8420560000050

Tipo Cava standard

Altura de botella 325 mm

Diámetro 88,4 mm

Peso (vacía) 900 gr

Caja 6 botellas 12 botellas

GTIN14 18420560000057 28420560000054

Dimensiones (LxAxH) 27 x 18,9 x 33 cm 36 x 28 x 33 cm

Peso 10 kg 20kg



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.

REYES ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1867



EL MONJE BRUT NATURE



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
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

Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA, +9 meses con sus lías
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Presenta un color amarillo pálido; espuma persistente y burbujas muy pequeñas.
Aroma	Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco.
Boca	Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.



Maridaje

Mariscos y pescados grasos (lubina, salmón), carnes blancas y todo tipo de arroces.

Temperatura de servicio 6 - 8°C

Consumo recomendado 2 - 4 años



Logística

Botella

GTIN13	84205600000180
Tipo	Cava standard
Altura de botella	325 mm
Diámetro	88,4 mm
Peso (vacía)	900 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000187	28420560000184
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Peso	10 kg	20 kg



Palets

Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
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.

REYES ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



ICE REINA PETRONILA

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	95% Macabeo, 5% Chardonnay
Tipo	Semi-Seco
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
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA, +9 meses con sus lías
Azúcar añadido	32-50 gr/l tras el degüelle
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.
Aroma	Aromas de pera muda, frutas tropicales y flores
Boca	Cremoso y dulce



Recomendación

Servir en copa de balón con grandes cubitos de hielo. Pruébelo combinándolo con sus sabores favoritos para resaltar su intensidad.

Temperatura de servicio 2 - 5°C
Consumo recomendado 2 - 3 años



Logística

Botella		
GTIN13	8420560000166	
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000163	28420560000160
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Peso	10 kg	20kg
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.

REYES D ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



FAMILIA
LANGA

Desde 1867



EL CEREMONIOSO BRUT ECOLÓGICO

Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	100% Chardonnay
Tipo	Brut
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Ecológica



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA, +9 meses con sus lías
Azúcar añadido	9 gr/l tras el degüelle
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.
Aroma	Aromas de flores blancas (calas, nenúfar), con frescas notas de musgo y heno fresco. Sutil aroma a mantequilla fresca y corteza de pan tostada.
Boca	Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen en boca. Sensación de frescura y pureza de larga persistencia en todo el paladar.

Maridaje

Será el perfecto compañero de platos de pescados grasos, carnes blancas, guisos marineros, verduras al horno.

Temperatura de servicio 6-8°C

Consumo recomendado 2-3 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000159
Tipo	Cava standard
Altura de botella	325 mm
Diámetro	88,4 mm
Peso (vacía)	900 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000153	28420560000156
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Peso	10 kg	20kg



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.

REYES
D
ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



EL BATALLADOR BRUT NATURE RESERVA



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variiedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
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
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA SUPERIOR - 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	84205600000739
Tipo	Cava standard
Altura de botella	325 mm
Diámetro	88,4 mm
Peso (vacía)	900 gr

Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000736	28420560000733
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Peso	10 kg	20kg

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 - Algun dato puede cambiar en función del año y/o cosecha.

REYES D ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



IMPERIAL BRUT

FAMILIA
LANGA

Desde 1867



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variiedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut
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
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA, +9 meses con sus lías
Azúcar añadido	5-12 gr/l tras el degüelle
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Amarillo pajizo con destellos verdosos. Burbuja fina y potente.
Aroma	Buena intensidad aromática. Aromas afrutados de manzana y cítricos. Recuerdos de panadería y monte bajo,
Boca	Buena estructura en boca, amplio, vivo y con muy buena acidez. Las sensaciones retronasales son limpias, frescas y persistentes.



Maridaje

Acompañar con ahumados y mariscos.

Temperatura de servicio	6 - 8°C
Consumo recomendado	2 - 3 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000173
Tipo	Cava standard
Altura de botella	325 mm
Diámetro	88,4 mm
Peso (vacía)	900 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000170	28420560000177
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Peso	10 kg	20kg



Palets

Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
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.

REYES ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



LA CORONA BRUT ROSÉ



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variedad	100% Garnacha
Tipo	Brut
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
Fermentación maloláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	GUARDA, +9 meses con sus lías
Azúcar añadido	5-12 gr/l tras el degüelle
Alérgenos	Contiene sulfitos



Cata

Color	Precioso color rosa fresa con tonos asalmonados. Burbujas finas y constantes que forman media corona.
Aroma	Complejo y lleno de intensos aromas afrutados de juventud que recuerdan a frambuesa, cereza, grosella y granada.
Boca	Fresca y suave, con una burbuja muy fina que se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco, que expresa la franqueza del cava.



Maridaje

Ensaladas, asados, pasta y pescados al horno.
Temperatura de servicio 6-8°C
Consumo recomendado 2-3 años



Logística

Botella		
GTIN13	84205600000876	
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000873	28420560000870
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Peso	10 kg	20kg
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.