

LANGA CLASSIC

FAMILIA
LANGA


Desde 1867




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 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	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-landa.com
info@bodegas-landa.com

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