

LANGA PASIÓN



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Variiedad	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.