

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.