

REYES D ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



GRAN RESERVA BRUT NATURE



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Variiedad	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 barrica
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.