

REYES ARAGON



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



FAMILIA
LANGA

Desde 1867



LA CORONA BRUT ROSÉ

Origen	España
Zona	Aragón - Valle del Cierzo
Varietalidad	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