

REYES DE ARAGON

PREMIUM

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



VINO TINTO

Origen	España	
Zona	Calatayud	
Variedad	Garnacha	
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	17 - 18°C	
Consumo recomendado	1 - 5 años	

Logística

Botella

GTIN13	8420560000678	
Tipo	Borgoña	
Altura de botella	296 mm	
Diámetro	84 mm	
Peso (vacía)	445 gr	

Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	1842056000675	2842056000672
Dimensiones (LxAxH)	26 x 18 x 31 cm	33,5 x 20 x 31 cm
Peso	7,25 kg	14,5 kg

Palets

Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	710 kg	820 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.