

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



VINO TINTO

Origen	España
Zona	Calatayud
Varietalidad	Garnacha, Mazuela, Syrah
Edad viñedo	15-40 años
Producción	1000 - 3500 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y Pedregosos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Biológica



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	8420560000722
Tipo	Bordelesa
Altura de botella	313 mm
Diámetro	73 mm
Peso (vacía)	400 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	28420560000726	18420560000729
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 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-langa.com
info@bodegas-langa.com

*FICHA GENÉRICA - Algún dato puede cambiar en función del año y/o cosecha.