

REYES D ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1887




GRAN RESERVA BRUT NATURE




Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	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 manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	GRAN RESERVA, 40 meses en rima	
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales	

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




Logística

GTIN 13 8420560000272


Botella

Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	

Caja

Dimensiones (LxAxH)	320x215x325 mm	
Capacidad	6 botellas	
Peso	10 kg	

Palets

Clase	EUR	AMERICANO	
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm	
Cantidad de botellas	540	600	
Peso	920 kg	1020 kg	

Premios destacados/ Highlight awards



2020



2018



2019-2018



2017