

# REYES D ARAGON

FAMILIA  
**LANGA**

Desde 1867



## 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 bodega	
Fermentación manoláctica	Norealizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	GRAN RESERVA, 40 meses en enrama	
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



**Central del Gourmet**®  
Rio Guadalupe nave 22 (Polígono San Miguel)  
Villanueva de Gállego  
50830 Zaragoza

Tel.: (+34) 976 246 013  
[www.centraldelgourmet.com](http://www.centraldelgourmet.com)  
[info@centraldelgourmet.com](mailto:info@centraldelgourmet.com)

#### Premios destacados/ Highlight awards



2022



2022



2020



2018



2019-2018 2017