Bodegas Langa Hermanos, s.l.

Langa Classic Garnacha Centenaria



Art.-Nr.:	621012-17
Gebinde:	1 x 1,50l Holzkiste
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Aragon
Anbauregion:	DO Calatayud
Ausbau:	im neuen Barrique
Dekantierzeit:	15
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	100% Aragón (Garnacha)
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	5.50 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	8
EAN:	8420560000029

Preise

Holzkiste 36,80 € brutto

Preis pro Liter: 24,53 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

90 Jahre alte Reben
Kräftig, fast lichtundurchlässig. Dieser Wein hat eine **kirschrote Farbe mit violetten Tönen**.

Aroma & Geschmack • **Stark und komplex**, mit Früchten des Brombeerstrauchs (Brombeere, Johannisbeere) und Kirsche.
• **Leichtes balsamisches Aroma**, sowie **Schokoladengeschmack**.
• Straffes Tannin, intensiv kirschige Beerigkeit und ein stabiles Säurenetz.
• Wirkt **lang und kraftvoll**.
Vinifikation • Nach der Ernte werden die Beeren von den Stielen getrennt.
• **Kaltmazeration**: 5 Tage bei 5 °C.
• **Fermentation**: kontrollierte Temperatur von 20 °C in Stahltanks für 3 Wochen.
• Nach der malolaktischen Gärung: **12 Monate in amerikanischen Eichenfässern**.
Bodega Langa • Älteste Bodega in Calatayud, **einzige noch in Familienbesitz**.
• Erste Bodega, die sich 1867 in der D.O.P Calatayud eingeschrieben hat.
• Unsere Weine und Cavas sind **„Weine mit Seele“**, weil sich in jeder Flasche ein Teil der Familie wiederfindet.
Weinberge & Terroir

• **Extreme Lagen**: Höhe 800–1000 m.

• **Thermische Unterschiede**: von -25 °C bis +40 °C, starker Frost im Frühjahr.
• **Böden**: Schiefer und Stein.
• **Geringe Niederschläge**, maximaler Ertrag: **1500 kg pro Hektar**.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

8 420560 000029 >