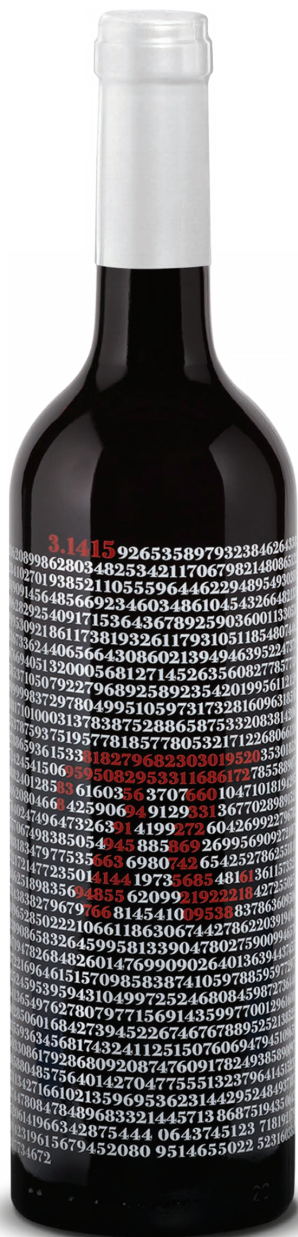



PI - 3,1415




Origen	España	
Zona	Aragón	
Variedad	100% Concejón	
Edad viñedo	90 - 100 años	
Producción	1000 kg/ha.	
Suelos	Pedregosos	
Altitud	900 - 1000 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	En barrica de roble	
Tiempo en barrica	12 meses en roble americano, europeo y francés	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Rojo picota, muy profundo y con visos amoratados.	
Aroma	Fragante nariz a fruta sobremadura de frutos rojos y negros. Aromas elegantes de crianza, con notas de cacao y tabaco. Complejo y elegante.	
Boca	Untuoso paso de boca, graso y muy glicérico. Taninos dulces, redondos y aterciopelados.	

Maridaje

Por sus características singulares, es ideal con carnes rojas, jamón y quesos curados.	
Temperatura de servicio 17-18°C	

Logística

GTIN 13	8157220100736	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	23 x 16 x 33,5 cm	31 x 23,5 x 33,5 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,5 kg	15 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 183 cm	120 x 100 x 183 cm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	920 kg	1145 kg

Premios destacados/ Highlight awards



2020



2014-2019



2016



2011



2020



2019



2017

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-linga.com
info@bodegas-linga.com