

FAMILIA
LANGA

Desde 1867



SVAMgroup



MEJOR BODEGA DE ARAGÓN 2019

ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA



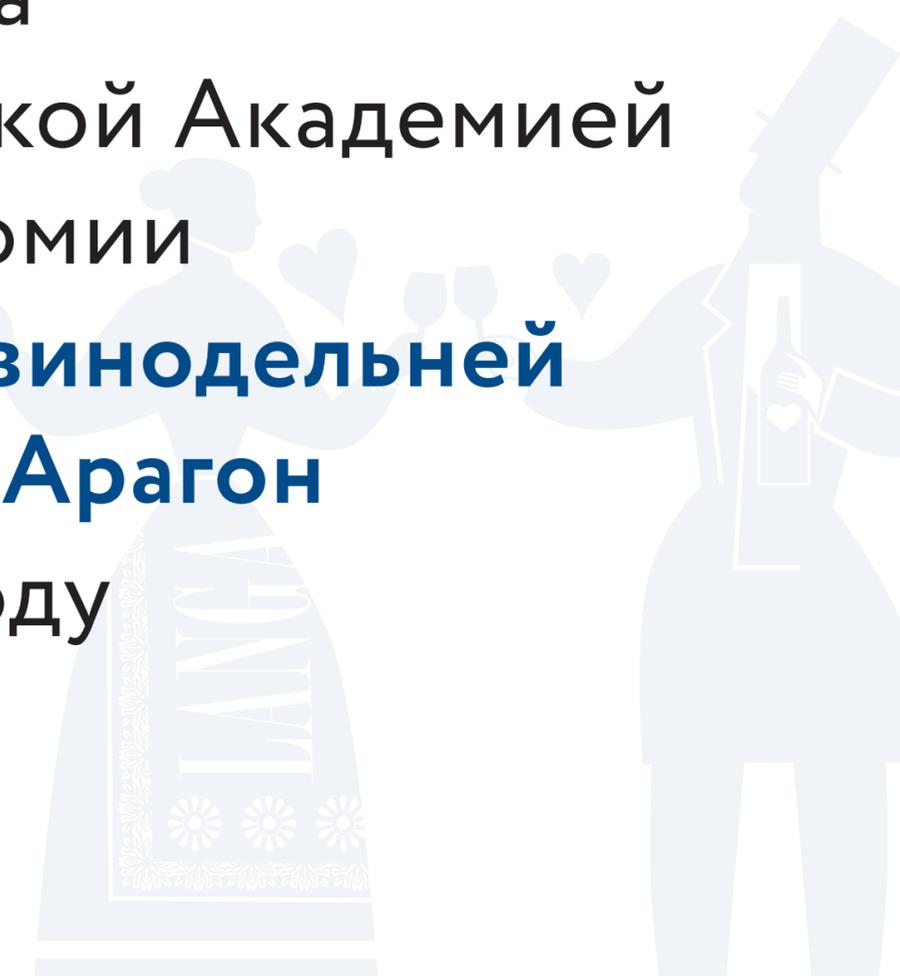
BODEGAS LANGA @ALATAYUD

признана

Арагонской Академией
Гастрономии

**лучшей винодельней
региона Арагон**

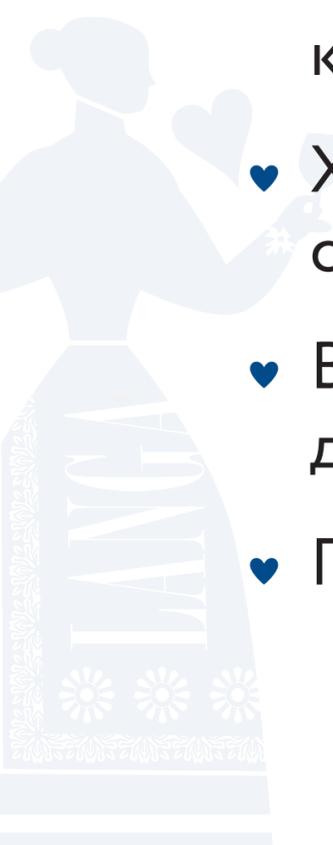
в 2019 году





ОСОБЕННОСТИ РЕГИОНА КАЛАТАЮД

- ♥ Расположен на севере Испании к югу от DO Риоха, Наварра, по соседству с DO Кампо де Борха и Кариньена;
- ♥ Резко континентальный засушливый климат (холодная зима, жаркое лето);
- ♥ Холодный сухой ветер с северо-востока охлаждает и проветривает виноградники;
- ♥ Высотность обеспечивает перепады дневных и ночных температур;
- ♥ Главный сорт – Гарнача.





ИСТОРИЯ

Более полутора веков истории одной семьи – основал **Мариано Ланга Гайего** в 1867 году.

Новый импульс век спустя: в 1967 году **Хуан Хосе Ланга Фуентес** совершил важный рывок, прекратив продажи вина наливом и установив линию розлива. Благодаря его вере, упрямству и тяжелой работе в 1989 году было основано D.O. Calatayud, что сделало **BODEGAS LANGA** исторической винодельней этого региона.





BODEGAS LANGA

- ♥ Находится в знаковом месте у подножия Сьерра Викор, где археологи обнаружили древние поселения;
- ♥ Эта местность нашла отражение в творчестве поэта Марко Валерио Марсиаль, в честь которого названо одно из вин;
- ♥ Братья Сезар и Хуан являются 5 поколением и сегодня управляют семейной винодельней.





2018



2022, 2020



2018



2022, 2020



2018



2020



2019



2020



MARCO VALERIO MARCIAL

Это вино названо в честь древнеримского поэта, родившегося в этой местности и посвятившего стихи природе этих мест. В год производится не более 7000 бутылок.



Категория: Защищенного наименования места происхождения, категории DO
Регион: Калатаюд, Испания



Сорт: Гарнача
Тип: Красное сухое



Терруар: Вино сделано из ягод старых лоз (70-90 лет) сорта Гарнача, выращиваемых с применением принципов биодинамики на высоте 700-800 м над уровнем моря. Почвы здесь смешанного типа: камни, глина и известняк. Урожайность 2-3 тонны/га.



Технология: Ферментация происходит на местной культуре дрожжей.



Цвет: Вино обладает пурпурно-вишневым цветом.
Вкус и аромат: Ароматы степных трав и малины, вкус чистый, мягкий, с элегантной терпкостью.



Гастрономия: Подойдет к антрекоту с овощами или к сырной тарелке.
Температура сервировки: +16°C ... +18°C



2017



2018



REYES^{DE} ARAGON

CUVEE REAL

Это вино было вдохновлено историей и легендами, которые исходят из нашей земли, теми вещами, которые формируют нашу идентичность, которые способствуют нашему уникальному характеру и предоставляют нюансы и убеждения, которые ценятся только с течением времени.



Категория: Защищенного наименования места происхождения, категории DO

Регион: Калатаюд, Испания



Сорт: Гарнача

Тип: Красное сухое



Терруар: Вино сделано из ягод старых лоз (70-100 лет) сорта Гарнача, выращиваемых с применением принципов биодинамики на высоте 800-1000 м над уровнем моря. Почвы здесь смешанного типа: камни, глина и известняк.



Технология: Ферментация происходит на местной культуре дрожжей.

Малолактическая ферментация в бочках. выдержка в американском и французском дубе 12 месяцев и 6 месяцев в бутылке.



Цвет: Вино обладает пурпурно-вишневым цветом.

Вкус и аромат: Аромат вишни и ежевики, с пряными ароматами (корица и ваниль), шоколад, лакрица.



Гастрономия: Красное мясо, холодное иберийское мясо и выдержанные сыры.

Температура сервировки: +16°C ... +18°C



REYES DE ARAGON

PREMIUM

Это вино было вдохновлено историей и легендами, которые исходят из нашей земли, теми вещами, которые формируют нашу идентичность, которые способствуют нашему уникальному характеру и предоставляют нюансы и убеждения, которые ценятся только с течением времени.



Категория: Защищенного наименования места происхождения, категории DO
Регион: Калатаюд, Испания



Сорт: Гарнача
Тип: Красное сухое



Терруар: Вино сделано из ягод старых лоз (25-40 лет) сорта Гарнача, выращиваемых с применением принципов биодинамики на высоте 700-800 м над уровнем моря. Почвы здесь смешанного типа: камни, глина и известняк. Урожайность 2-3 тонны/га.



Технология: Малолактическая ферментация в бочках. Выдержка в американском дубе 4-6 месяцев и 6 месяцев в бутылке.



Цвет: Вино обладает пурпурно-вишневым цветом.
Вкус и аромат: Фруктовые (клубника, малина) и цветочные ароматы. Ароматы поджаренного винограда, дымные и табачные. Структурированное вино со сбалансированной, превосходной кислотностью. Гладкое вначале, вскоре проявляет свою танинную силу. Однако оно обладает сладким, мягким, бархатистым танином.



Гастрономия: Красное мясо, холодное иберийское мясо и выдержанные сыры.
Температура сервировки: +16°C ... +18°C



SEKEIDA

Mountain Vineyard

Это вино было вдохновлено историей и легендами, которые исходят из нашей земли, теми вещами, которые формируют нашу идентичность, которые способствуют нашему уникальному характеру и предоставляют нюансы и убеждения, которые ценятся только с течением времени.



Категория: Защищенного наименования места происхождения, категории DO

Регион: Калатаюд, Испания



Сорт: Гарнача

Тип: Красное сухое



Терруар: Вино сделано из ягод старых лоз (70-100 лет) сорта Гарнача, выращиваемых с применением принципов биодинамики на высоте 800-1000 м над уровнем моря. Почвы здесь смешанного типа: камни, глина и известняк.



Технология: Ферментация происходит на местной культуре дрожжей.

Малолактическая ферментация в бочках. Выдержка в американском и французском дубе 12 месяцев и 6 месяцев в бутылке.



Цвет: Вино обладает пурпурно-вишневым цветом.

Вкус и аромат: ароматы вишни и ежевики, с пряными ароматами (корица и ваниль), шоколад, лакрица.



Гастрономия: Красное мясо, холодное иберийское мясо и выдержанные сыры.

Температура сервировки: +16°C ... +18°C



SVAM group

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14