

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Macabeo
Edad viñedo	30 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Pizarrosos y pedregosos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada 16°C.
Fermentación maloláctica	No se realiza, para conservar una buena acidez final
Tiempo en barrica	Sin tiempo en barrica
Tiempo en botella	> 6 meses



Cata

Color	Amarillo limón brillante, atractivo y de profundidad media.
Aroma	Intensidad pronunciada, predominada por aromas de manzana verde madura, fruta de hueso fresca (nectarina, melocotón) y frutascítricas (limón y pomelo)
Boca	Tiene una viva y vibrante acidez, dejando una sensación oleosa muy placentera y perfumada en el paladar.



Maridaje

Es un excelente acompañante de todo tipo de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8°C



Logística

GTIN 13	8 420 560 000548	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	76 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	210x160x305 mm	310x235x305 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,2 kg	14,4 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1550 mm	1200x1000x1550 mm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	864 kg	1080 kg

