

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA

Desde 1887



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

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	Color pajizo con reflejos verdes.	
Aroma	Aroma complejo e intenso variado con manzana, melocotón, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).	
Boca	Paladar amplio, graso, en primera cata limpio y fresco gracias a su acidez punzante. Almibarado después de la degustación.	

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 000883

Botella

Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	76 mm	
Peso (vacía)	450 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	

Premios destacados/ Highlight awards



2018-2017



2016

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