

LANGA MÍTICO



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud
Variedad	100% Chardonnay
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 a 16°C. Levaduras autóctonas
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en bodega	Sin bodega
Tiempo en botella	> 6 meses



Cata

Color	Amarillo pajizo, con destellos verdosos.
Aroma	Complejo e intenso aroma varietal de manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).
Boca	Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto almibarado.



Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.
Temperatura de servicio 8°C



Logística

EAN	8420560 000340	
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



2018



2018



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