PI - 3,1415

FAMILIA LANGA
Desde 1867

Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Garnacha blanca
Edad viñedo	60 años
Producción	3000 - 4000 kg/ha.
Suelos	Arcillo calcáreos
Altitud	800 - 900 m.
Viticultura	Tradicional

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16ºC Levaduras autóctonas
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en Barrica	6 meses en roble francés
Tiempo en botella	> 6 meses

Cata

Color	Amarillo con destellos alimonados.
Aroma	Aromas de frutas de carne blanca (melón, pera y manzana), que se funden con aromas de miel y mantequilla. Ligeros aromas especiados y de crianza.
Boca	Voluminoso y graso, con un paso limpio y untuoso gracias a su acidez sostenida. Postgusto muy largo.

Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 10ºC

Logística

UPC	815722010158	
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

Decanter World Wine Awards Bronze — 2022

Wine Spectator 89 Points — 2022

92 pts. James Suckling 2020 — 2020

91 pts. James Suckling — 2022,2019-2017

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-langa.com
info@bodegas-langa.com