

PI - 3,1415

FAMILIA
LANGA
Desde 1887



VINO BLANCO

Origen	España
Zona	Aragón
Variedad	100% Garnacha blanca
Edad viñedo	30 - 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 16°C.
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total
Tiempo en huecos de hormigón	6 - 12 meses
Tiempo en botella	± 6 meses
Alérgenos	Contiene sulfitos



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 10°C

Consumo recomendado 3-5 años



Logística

Botella

GTIN13	815722010158
Tipo	Bordelesa
Altura de botella	313 mm
Diámetro	73 mm
Peso (vacía)	400 gr



Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000118	28157220000115
Dimensiones (LxAxH)	27 x 16 x 33 cm	31 x 23,5 x 33,5 cm
Peso	7 kg	14 kg



Palets

Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	840 kg	1050 kg



• Medallas y Premios •
Captura el QR Code



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

*FICHA GENÉRICA - Algún dato puede cambiar en función del año y/o cosecha.