

# 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	

<b>Caja</b>	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](http://www.bodegas-langa.com)  
[info@bodegas-langa.com](mailto:info@bodegas-langa.com)

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