

LANGA MÍTICO



VINO BLANCO

Origen	España	
Zona	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	
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total	
Tiempo en barrica	Sin barrica	
Tiempo en botella	± 6 meses	
Alérgenos	Contiene sulfitos	

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	
Consumo recomendado	1-2 años	

Logística

Botella		
GTIN13	8420560000340	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	28420560000344	18420560000347
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 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-linga.com
info@bodegas-linga.com

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