

# SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA  
**LANGA**  
Desde 1867



## VINO BLANCO

Origen	España	
Zona	Aragón	
Variedad	100% Macabeo	
Edad viñedo	30 años	
Producción	5000 - 7000 kg/ha.	
Suelos	Arcillosos y pedregosos	
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 barrica	Sin barrica	
Tiempo en botella	± 6 meses	
Alérgenos	Contiene sulfitos	

## Cata

Color	Amarillo limón brillante, atractivo y de profundidad media.	
Aroma	Intensidad pronunciada, predominada por aromas de manzana verde madura, fruta de hueso fresca (nectarina, melocotón) y frutascítricas (limón y pomelo)	
Boca	Tiene una viva y brillante acidez, dejando una sensación oleosa muy placentera y perfumada para el paladar.	

## Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8°C

Consumo recomendado 1-2 años



## Logística

### Botella

GTIN13	8420560000548	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	18420560000545	28420560000542
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.