

SEÑORÍO DE • AYUD •

FAMILIA
LANGA
Desde 1867



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	Color pajizo con reflejos verdes.
Aroma	Aroma complejo e intenso variado con manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).
Boca	Paladar amplio, graso, en primera cata limpio y fresco gracias a su acidez punzante. Almidarado después de la degustación.



Maridaje

Es un excelente acompañante de todo tipo de pastas, pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8°C

Consumo recomendado 1-2 años



Logística

Botella

GTIN13	8420560000883	
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	313 mm	
Diámetro	73 mm	
Peso (vacía)	400 gr	
Caja	6 botellas	12 botellas
GTIN14	28420560000887	18420560000880
Dimensiones (LxAxH)	23 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.