

# Umea

## Garnacha

---

### ZONA

Baja Montaña

### PUEBLOS

Varios de la comarca del Valle de Aibar

### ELABORACIÓN

50% garnacha y 50 % garnacha roya. Despalillado, maceración en frío fermentación alcohólica y maloláctica en hormigón

Envejecimiento en depósito de hormigón 5 meses

### NOTA DE CATA

Destaca por la frescura de su procedencia y la frutuosidad de las variedades. La fruta aparece con fuerza a copa parada y va evolucionando hacia notas florales y ligeras sensaciones especiadas perfectamente equilibradas por su rica y característica acidez en boca.

La botella terminará por redondear su actual tanicidad, dando como resultado un vino directo y muy atractivo para el consumidor.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

11 °C - 12° C

---

