

# Umea

## Garnacha blanca

---

### ZONA

Baja Montaña

### PUEBLO

Lerga

### ELABORACIÓN

100% garnacha blanca. Maceración en frío  
Desfangado estático.

95% envejecido en depósito de inoxidable y 5% envejecido  
en bodega francesa de 500 litros durante 6 meses

### NOTA DE CATA

Blanco pajizo. En nariz destacan sus aromas a flores  
blancas (jazmín) mezcladas con recuerdos a frutas de  
hueso como el paraguayo, sobre un fondo de hinojo y  
notas minerales.

En boca, es fresco y redondo. Ligeras notas salinas  
aparecen en el paso de boca y lo convierten en un vino  
complejo, muy interesante al mismo tiempo que atractivo  
a cualquier consumidor.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

9°C - 10°C

---

