

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

