

# Umea

## Rosé

---

### ZONA

Baja Montaña

### PUEBLO

Lerga

### ELABORACIÓN

100% garnacha que se elabora por el tradicional método del sangrado para respetar al máximo la calidad de la fruta.

Maceración en frío que permite extraer los aromas más refinados de la variedad.

Elaborado en depósito de hormigón.

Envejecimiento en hormigón

### NOTA DE CATA

color rosa provenzal.

Nariz delicada, floral, limpia, con fruta roja y notas herbáceas

Boca equilibrada, sabroso, fresco, con paso fluido y floral y un final de buena intensidad.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

10°C - 11°C

---



Ci. San Francisco Javier 14 bajo 31494  
Lerga, Navarra

Telf: +34 670 833 340 / +34 616 799 091

[info@bodegascaudalia.com](mailto:info@bodegascaudalia.com)

[www.bodegascaudalia.com](http://www.bodegascaudalia.com)