

# AROA

Bodega certificada



## Un reserva frutal, fresco y redondo



### Medalla de Oro

Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2013. Añada 2008.

### Medalla de Oro

Guía Vinum Nature 2013. Añada 2008.

### Medalla de Oro

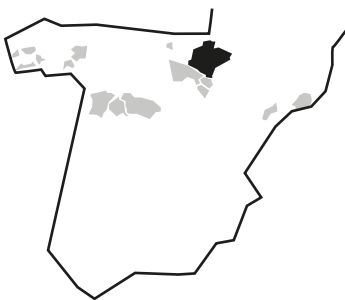
Ecorracimo - Biocórdoba 2012. Añada 2008.

### Medalla de Oro

Challenge Millesime Bio 2010. Añada 2004.

### 90 puntos

Guía Peñín 2012. Añada 2005.



D.O. Navarra



*Invierno lluvioso con precipitaciones que se prolongaron durante la primavera, rematando con una helada tardía a finales de mayo que redujo drásticamente la producción. El calor en verano y el intenso trabajo en el viñedo permitieron que la uva se regenerara y alcanzara una alta calidad.*



## Aroa Gorená 2013 Reserva

### Origen

Aroa es una bodega "boutique" pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Elabora su colección de vinos con la mínima intervención posible, respetando al máximo el fruto de sus viñedos, ubicados en la zona más alta y fresca de la denominación, consiguiendo un producto 100% natural.

**Variedades:** Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Viñedo:** Viñedos de agricultura ecológica, de poca producción. Zona límite septentrional para el cultivo de las variedades tintas, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía. Las viñas, plantadas sobre suelos arcillo calcáreos frescos, nunca se han tratado con productos químicos de síntesis.

**Vendimia:** Se realiza a mitad de octubre. Recogida manual y mesa de selección de racimos.

**Elaboración:** Fermentación a 27°C, 18 días de maceración y 2 remontados diarios.

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble y sale de bodega con un mínimo de 28 meses de estancia en botella.

**Grado:** 14,5% Vol.

### Cata



**Visual:** Buena capa. Entre púrpura y garanza, reflejos carmín y tierras tostadas.



**Nariz:** Fina, elegante y especiada. Frutosidad que engarza con notas de pimienta de Jamaica, nuez moscada y clavo.



**Boca:** Sabroso ataque, honrado y franco. Tanino armónico, redondo y gustoso. Final lleno de frescura.