

AROA

Bodega certificada

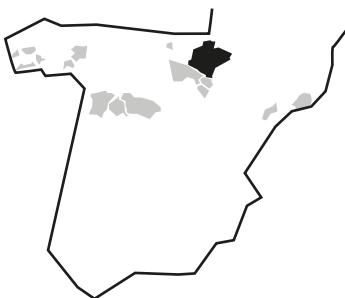


Un vino natural con la uva como protagonista



Medalla de Oro

AMAVI - Los Vinos Favoritos de la Mujer 2014. Añada 2013.



D.O. Navarra



Le Naturel 2017

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.

Varietades: Garnacha y otras.

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. Suelos arcillo calcáreos frescos. Viñedos no tratados con productos químicos de síntesis.

Vendimia: Vendimia manual a mediados de octubre.

Elaboración: Maceración corta (5 días) y estática, con la mínima intervención posible, sin bazuqueos ni remontados. Descubado manual, prensado muy ligero. Fermentación maloláctica en depósito de 12.000 litros. Hasta su embotellado el vino permaneció en depósito a una temperatura estable para mantener sus cualidades. Sin sulfitos añadidos.

Grado: 14% Vol.

Cata



Visual: Limpio y brillante, con dominio de tonos frambuesa.



Nariz: Fresco y franco, con una buena intensidad, destacando las notas de moras y las violetas.



Boca: Ataque de fruta fresca, que delata su procedencia de viñedos en altura. Paso muy agradable, vino amable, ligero y muy fácil de beber.



Una fuerte helada en abril, altas temperaturas en mayo y junio, y una intensa sequía durante el verano con fuertes tormentas ocasionales pero sin pedrisco, dieron como resultado una vendimia escasa en cuanto a cantidad pero la uva cosechada fue de gran calidad.