

AROA

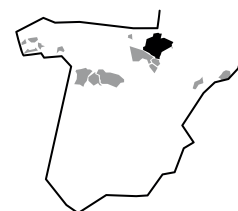
AROA GORENA RESERVA 2014

Un reserva frutal, fresco y redondo.

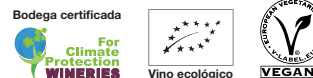
ORIGEN

Aroa es una bodega pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Somos una de las pocas bodegas en España que tienen el certificado Wineries for Climate Protection, que otorga la Federación Española del Vino.

En Aroa elaboramos con la mínima intervención posible para conseguir un vino 100% natural. Nuestra prioridad es respetar el fruto de los viñedos ecológicos, ubicados alrededor de la bodega, en una de las zonas más altas y frescas de la denominación, el Valle de Yerri, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía.



D.O. Navarra



PREMIOS

90 puntos
Guía Peñín 2021.
Añada 2014.

Medalla de Oro
Guía Vinum Nature
2013. Añada 2008.

Medalla de Oro
Ecorracimo -
Biocórdoba 2012.
Añada 2008.

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

90 puntos
Guía Peñín 2012.
Añada 2005.



AROA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha y Cabernet Sauvignon.

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: La Garnacha se vendimió la semana del 29 de septiembre y Cabernet Sauvignon puso fin a la vendimia, recogíendse el 21 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.

AÑADA 2014

Vendimia más tardía de lo habitual, con frío y lluvias excesivamente abundantes durante el verano que conllevaron una reducción en la cantidad de uva cosechada. No obstante, el tiempo favorable en las últimas semanas favoreció la excelente calidad de la fruta resultante.