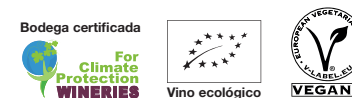


AROA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Blanca.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica, de poca producción situados en el Valle de Yerri, 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: Recogida manual que comenzó la primera semana de septiembre. Selección de racimos.

Elaboración: Prensado y fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

Crianza: El 50% del vino pasa 3 meses en barricas de roble francés y europeo.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Pálido, limpio y brillante. Tonos oro blanco y matices verde lima.

Nariz: Frutas tropicales, maracuyá, piña, mango con notas cítricas de pomelo y mandarina refrescados con unas suaves notas de hierbabuena.

Boca: Fresca acidez, nuevas frutas como melocotón y manzana y en el horizonte el recuerdo salino del Mar Cantábrico.

AÑADA 2022

Año cálido y muy seco, lo que provocó un adelanto de la vendimia de dos semanas con respecto a fechas normales, y también que la uva llegase al momento de la vendimia en un estado sanitario excepcional.