

# AROA

AROA LARROSA 2022

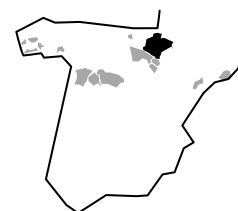
**Un goloso y equilibrado rosado, para abrir y terminar.**



## ORIGEN

Aroa es una bodega “boutique” 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 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 2022  
Añada 2021.

**Medalla de Oro**  
Concurso Nacional  
de Vinos Ecológicos  
Ciudad de Estella-  
Lizarrá 2014, 2013 y  
2012. Añadas 2013,  
2012 y 2011.

**Medalla de Plata**  
Premios Ecovino 2016.  
Añada 2015.

**Medalla de Plata**  
Mundus Vini 2012.  
Añada 2011.

**Medalla de Oro**  
Concurso Vinos Sub-  
30 2018. Añada 2017.



# AROA



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** Garnacha.

**Viñedo:** Viñedos 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 vendimia comenzó a mediados de septiembre. Recogida manual y mesa de selección de racimos.

**Elaboración:** Sangrado directo de depósito. Fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

**Grado:** 13,5% Vol.

## CATA

**Visual:** Limpio y brillante. Rojo rubí. Matices rosados de frambuesa.

**Nariz:** Fresco y frutoso, con mucha intensidad. La primera impresión es de frutas rojas (frambuesa y pequeñas fresas silvestre) y delicados matices florales de clavelinas. Tras unos minutos de aireación, cítricos, mandarina madura, melón y frutos tropicales.

**Boca:** Ataque nítido, frutal, muy fresco y limpio. El paso es entre dulce y ácido, muy goloso con suaves notas cítricas, frutas blancas (melón) y “chucherías”.

## 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.*