

# AROA

AROA MUTIKO 2021

---

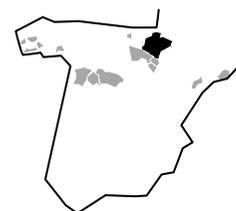
**Una garnacha navarra fresca y elegante.**

---

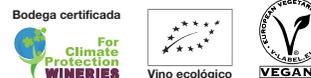
## ORIGEN

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 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



# AROA



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** Garnacha.

**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 vendimia comenzó el 20 de octubre. Recogida manual y mesa de selección de racimos.

**Elaboración:** Fermentación a 23°C, con 12 días de maceración y dos remontados diarios.

**Crianza:** 6 meses en barrica.

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

## CATA

**Visual:** Color cereza intenso con vivaces matices violáceos. Capa media, limpio y con lágrima densa.

**Nariz:** Presenta una intensidad media. Franco, limpio y elegante. Destacan los frutos rojos, acompañados de regaliz y notas especiadas.

**Boca:** Agradable, elegante y con cuerpo medio. De acidez media, taninos suaves y bien integrados. Con notas de frutos rojos y pimienta que ya se apreciaban en nariz. Equilibrado, con armonía y agradable postgusto.

## AÑADA 2021

*Con lluvias abundantes a final de la primavera y en septiembre, la llegada de tiempo seco anticiclónico en la fase final de la maduración propició una vendimia de ensueño, con un estado sanitario inmejorable, gran equilibrio, buena concentración y riqueza aromática.*