

AROA

Aroa Berandu 2012

Un vendimia tardía de perfecta acidez



Vino ecológico



Varietades: Garnacha Blanca.

Vendimia: Vendimia tardía para alcanzar altos niveles de concentración de azúcar (19 grados potenciales). Recogida manual el 5 de diciembre.

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.

Elaboración: Prensado suave, desfangado y fermentación a baja temperatura (15 grados) hasta alcanzar una densidad de 1030, cuando se para la fermentación de forma natural, quedando 100 gr/l de azúcar natural de la uva sin fermentar.

Grado: 12,5% Vol

Cata



Visual: Amarillo pajizo y dorado



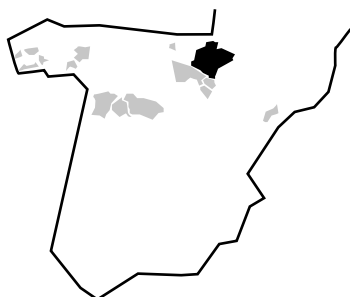
Nariz: Fruta muy madura, notas a membrillo, miel y albaricoque seco.



Boca: Contrasta el frescor de su alta acidez con el dulzor de los 100 gramos de azúcar residual, que lo hacen un vino dulce no pesado, dejando un largo final en boca con recuerdos almendrados.

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.



D.O. Navarra