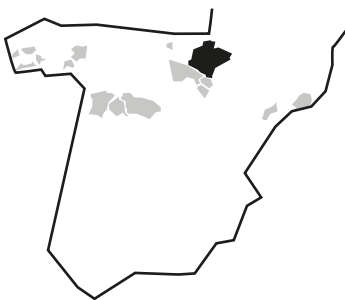


AROA

Bodega certificada



Un vendimia tardía de perfecta acidez



D.O. Navarra



Aroa Berandu 2015

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.

Varietades: Garnacha Blanca.

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

Elaboración: Prensado suave, desfangado y fermentación a baja temperatura (15°C) 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.

Crianza: 12 meses en barrica de roble.

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 de boca con recuerdos almendrados.



En esta zona de Navarra 2015 fue un año más húmedo de lo habitual con una primavera fresca, óptima maduración de la uva y vendimia en fechas habituales. La cosecha permitió elaborar vinos extraordinarios, con buen equilibrio entre acidez y grado de alcohol.