

AROA

Bodega certificada



Moderno, ágil y elegante



Medalla de Oro

Mundus Vini 2017. Añada 2013.

Medalla de Plata

Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017. Añada 2013.

Medalla de Plata

International Wine & Spirit Competition 2016. Añada 2012.

Medalla de Plata

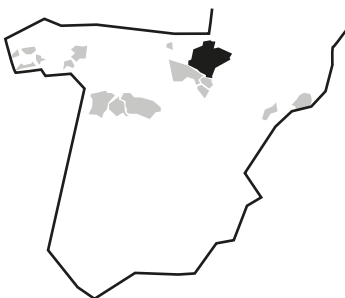
Bacchus International Awards 2013. Añada 2008.

Medalla de Plata

Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2014. Añada 2008.

92 puntos

Puntuación Robert Parker 2012. Añada 2006.



D.O. Navarra



Vendimia más tardía de lo habitual, con frío y lluvias excesivamente abundantes durante el verano que conllevaron una reducción en la cantidad de uva cosechada. No obstante, el tiempo favorable en las últimas semanas favoreció la excelente calidad de la fruta resultante.



Aroa Jauna 2014 Crianza

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.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y 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: Se realiza a mitad de octubre. Recogida manual y mesa de selección de racimos.

Elaboración: Fermentación a 26°C, 18 días de maceración, y 2 remontados diarios.

Crianza: 12 meses en barricas de roble y otros 12 meses como mínimo de estancia en botella.

Grado: 14,5% Vol.

Cata



Visual: Tonos profundos, púrpura y sangre, muy limpio, de gran intensidad y brillo.



Nariz: Frutas maduras, compota de peras y dulce de manzanas y membrillo. Aromas de cacao, hojas secas y cortezas, adivinando algunos cueros al fondo.



Boca: Sabroso, ágil y con tanino bien integrado. Perfecta armonía entre el alcohol y la acidez. El final fresco y carnoso.