

AROA

Bodega certificada



Un sorprendente blanco de altura



Medalla de Oro

Premios Ecovino 2017, 2013 y 2012. Añadas 2016, 2012 y 2011.

Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018 y 2017. Añadas 2017 y 2016.

Medalla de Oro

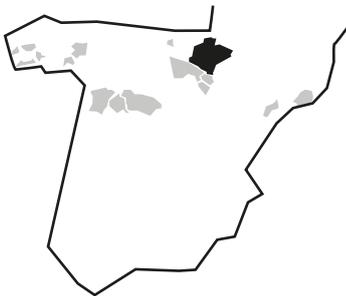
Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2012. Añada 2011.

Medalla de Plata

Sakura Japan Women's Wine Awards 2018. Añada 2016.

Medalla de Plata

Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2013. Añada 2012.



D.O. Navarra



Una fuerte helada en abril, altas temperaturas en mayo y junio, y una intensa sequía durante el verano con fuertes tormentas ocasionales pero sin pedrisco, dieron como resultado una vendimia escasa en cuanto a cantidad pero la uva cosechada fue de gran calidad.



Aroa Laia 2017

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: Recogida manual a mediados de octubre. Selección de racimos.

Elaboración: Prensado y fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

Crianza: 2 meses en barrica de roble francés y europeo.

Grado: 14% Vol.

Cata



Visual: Pálido, limpio y brillante. Tonos oro blanco y matices verde lima.



Nariz: Frutas tropicales, maracuyá, piña, mango con notas cítricas de pomelo y mandarina refrescados con unas suaves notas de hierbabuena.



Boca: Fresca acidez, nuevas frutas como melocotón y manzana y en el horizonte el recuerdo salino del Mar Cantábrico.