

AROA

Bodega certificada



Un goloso y equilibrado rosado, para abrir y terminar



Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018.
Añada 2017.

Medalla de Oro

Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2014, 2013 y 2012. Añadas 2013, 2012 y 2011.

Medalla de Plata

Premios Ecovino 2016. Añada 2015.

Medalla de Plata

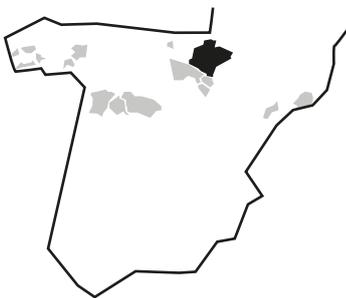
Mundus Vini 2012. Añada 2011.

Medalla de Plata

Bacchus International Awards 2012.
Añada 2011.

Medalla de Plata

Ecorracimo - Biocórdoba 2012.
Añada 2011.



D.O. Navarra



Aroa Larrosa 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.

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: Sangrado directo de depósito. Fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

Grado: 14% Vol.

Cata



Visual: Limpio y brillante. Rojo rubí. Matices rosados de frambuesa.



Nariz: Fresco y frutoso, con mucha intensidad. La primera impresión es de frutas rojas (frambuesa y pequeñas fresas silvestre) y delicados matices florales de clavelinas. Tras unos minutos de aireación, cítricos, mandarina madura, melón y frutos tropicales.



Boca: Ataque nítido, frutal, muy fresco y limpio. El paso es entre dulce y ácido, muy goloso con suaves notas cítricas, frutas blancas (melón) y “chucherías”.



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.