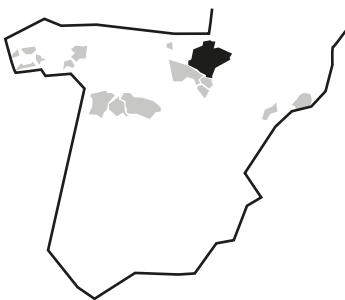


AROA



Un garnacha fresco de Navarra



D.O. Navarra



Aroa Mutiko 2016

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: 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 23°C, con 12 días de maceración y dos remontados diarios.

Crianza: 10 meses en barrica.

Grado: 13,5% Vol.

Cata



Visual: Color cereza con matices violáceos. Capa media, limpio y con presencia de lágrimas.



Nariz: Presenta una intensidad media. Franco, limpio y elegante. Con aromas de frutos rojos, regaliz y notas de especies.



Boca: Agradable, elegante y con cuerpo medio. De acidez media, taninos suaves y bien integrados. Con notas de frutos rojos y pimienta que ya se apreciaban en nariz. Equilibrado, con armonía y agradable postgusto.



Climatología favorable para el viñedo durante todo el año, con una primavera templada y un verano óptimo para finalizar la maduración de la uva y, aunque la vendimia acabó siendo un poco tardía, la cosecha fue excepcional tanto en calidad como en cantidad.