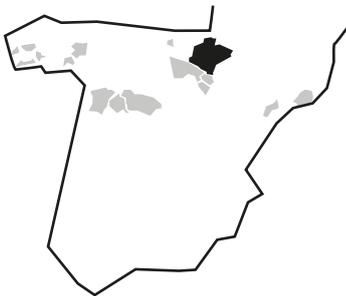


AROA

Bodega certificada



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 especias.



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.