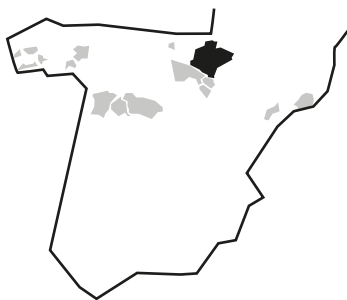


AROA



La más pura esencia de la uva
y el terroir sin aditivos



D.O. Navarra



Le Naturel Reposado Tradicional 2013

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: 100% 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. Suelos arcillo calcáreos frescos. Viñedos no tratados con productos químicos.

Vendimia: Vendimia manual a mediados de octubre.

Elaboración: Maceración corta (5 días) y estática, con la mínima intervención posible, sin bazuqueos ni remontados. Descubado manual, prensado muy ligero. Fermentación maloláctica en depósito de 12.000 litros. Sin sulfitos añadidos.

Crianza: Reposado durante 10 meses en recipientes de materiales nobles, de forma que no influyan ni alteren las características del vino.

Grado: 13,5% Vol.

Cata



Visual: Vino de capa ligera de color púrpura y frambuesa.



Nariz: Sutileza y complejidad, con matices que le dan un carácter atractivo y misterioso. Notas florales, de pétalos de rosa, frutas rojas y algunos especia- dos, van conjugándose, formando un amplio abanico aromático.



Boca: Elegante, con tanino amable y gran longitud y recorrido, fresco, equilibrado y de gran persistencia.



Invierno lluvioso con precipitaciones que se prolongaron durante la primavera, rematando con una helada tardía a finales de mayo que redujo drásticamente la producción. El calor en verano y el intenso trabajo en el viñedo permitieron que la uva se regenerara y alcanzara una alta calidad.