

AROA

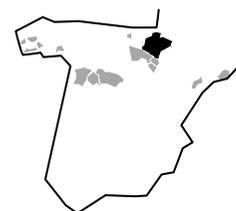
AROA MUTIKO 2018

Una garnacha navarra fresca y elegante.

ORIGEN

Aroa es una bodega “boutique” pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Somos una de las pocas bodegas en España que tienen el certificado Wineries for Climate Protection, que otorga la Federación Española del Vino.

En Aroa elaboramos con la mínima intervención posible para conseguir un vino 100% natural. Nuestra prioridad es respetar el fruto de los viñedos ecológicos, ubicados alrededor de la bodega, en una de las zonas más altas y frescas de la denominación, el Valle de Yerri, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía.



D.O. Navarra



AROA



INFORMACIÓN TÉCNICA

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 intenso con vivaces matices violáceos. Capa media, limpio y con lágrima densa.

Nariz: Presenta una intensidad media. Franco, limpio y elegante. Destacan los frutos rojos, acompañados de regaliz y notas especiadas.

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.

AÑADA

Tras un invierno, primavera y principio de verano muy húmedos, en los meses de agosto, septiembre y octubre, las lluvias dieron tregua al Valle de Yerri, favoreciendo una perfecta maduración y estado sanitario. Se vendimió una uva de excelente calidad.