

# AROA

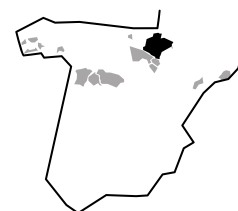
AROA GORENA RESERVA 2013

## Un reserva frutal, fresco y redondo.

### ORIGEN

Aroa es una bodega 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



### PREMIOS

**Medalla de Oro**  
Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarraga 2013. Añada 2008.

**Medalla de Oro**  
Guía Vinum Nature 2013. Añada 2008.

**Medalla de Oro**  
Ecorracimo - Biocórdoba 2012. Añada 2008.

**Medalla de Oro**  
Challenge Millesime Bio 2010. Añada 2004.

**90 puntos**  
Guía Peñín 2012. Añada 2005.



# AROA



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** Garnacha y Cabernet Sauvignon.

**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 27°C, 18 días de maceración y 2 remontados diarios.

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble y sale de bodega con un mínimo de 28 meses de estancia en botella.

**Grado:** 14,5% Vol.

## CATA

**Visual:** Buena capa. Entre púrpura y garanza, reflejos carmín y tierras tostadas.

**Nariz:** Fina, elegante y especiada. Frutosidad que engarza con notas de pimienta de Jamaica, nuez moscada y clavo.

**Boca:** Sabroso ataque, honrado y franco. Tanino armónico, redondo y gustoso. Final lleno de frescura.

## AÑADA

*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.*