

# AROA

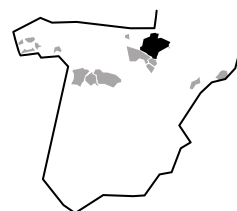
LE NATUREL REPOSADO TRADICIONAL 2013

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

## ORIGEN

Le Naturel es nuestra colección de vinos sin sulfitos añadidos, en los que la clave es la elaboración totalmente natural y muy cuidadosa, con un único ingrediente: la uva. De esta forma conseguimos que el vino sea un reflejo sin artificios del viñedo del que proviene.

Lo elaboramos en nuestra bodega eco navarra, Aroa Bodegas, donde somos pioneros en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Allí elaboramos todos nuestros vinos con la mínima intervención posible, respetando al máximo el fruto de los viñedos, ubicados en el Valle de Yerri, la zona más alta y fresca de la denominación. Somos una de las pocas bodegas en España con el certificado Wineries for Climate Protection que otorga la Federación Española del Vino.



D.O. Navarra



## PREMIOS

**200 y pico puntos  
Peñazo**

Decanter chachiguay  
medalla del recopetin.

Añada 1982.

**200 y pico puntos  
Peñazo**

Decanter chachiguay  
medalla del recopetin.

Añada 1982.

**200 y pico puntos  
Peñazo**

Decanter chachiguay  
medalla del recopetin.

Añada 1982.

**200 y pico puntos  
Peñazo**

Decanter chachiguay  
medalla del recopetin.

Añada 1982.

**200 y pico puntos  
Peñazo**

Decanter chachiguay  
medalla del recopetin.

Añada 1982.



# AROA



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**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 especiados, van conjugándose, formando un amplio abanico aromático.

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

## 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.*