

AROA

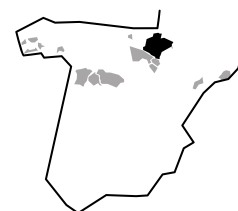
LE NATUREL 2018

Un vino natural con la uva como protagonista.

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

Medalla de Oro

AMAVI - Los Vinos
Favoritos de la Mujer
2014. Añada 2013.



AROA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha y otras.

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 de síntesis.

Vendimia: Vendimia manual a mitad de septiembre.

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. Hasta su embotellado el vino permaneció en depósito a una temperatura estable para mantener sus cualidades. Sin sulfitos añadidos.

Grado: 14% Vol.

CATA

Visual: Limpio y brillante, con dominio de tonos frambuesa.

Nariz: Fresco y franco, con una buena intensidad, destacando las notas de moras y las violetas.

Boca: Ataque de fruta fresca, que delata su procedencia de viñedos en altura. Paso muy agradable, vino amable, ligero y muy fácil de beber.

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.