

# AROA

AROA LARROSA 2020

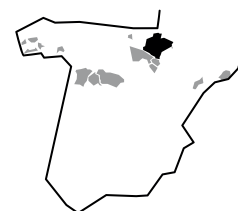
**Un goloso y equilibrado rosado, para abrir y terminar.**



## 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



## PREMIOS

### Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018. Añada 2017.

### Medalla de Oro

Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarrza 2014, 2013 y 2012. Añadas 2013, 2012 y 2011.

### Medalla de Plata

Premios Ecovino 2016. Añada 2015.

### Medalla de Plata

Mundus Vini 2012. Añada 2011.

### Medalla de Plata

Bacchus International Awards 2012. Añada 2011.



# 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:** La vendimia se llevó a cabo la semana del 24 de septiembre. Recogida manual y mesa de selección de racimos.

**Elaboración:** Sangrado directo de depósito. Fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

**Grado:** 14% Vol.

## CATA

**Visual:** Limpio y brillante. Rojo rubí. Matices rosados de frambuesa.

**Nariz:** Fresco y frutoso, con mucha intensidad. La primera impresión es de frutas rojas (frambuesa y pequeñas fresas silvestre) y delicados matices florales de clavelinas. Tras unos minutos de aireación, cítricos, mandarina madura, melón y frutos tropicales.

**Boca:** Ataque nítido, frutal, muy fresco y limpio. El paso es entre dulce y ácido, muy goloso con suaves notas cítricas, frutas blancas (melón) y “chucherías”.

## AÑADA 2020

*El año empezó con un invierno seco y atípicamente caluroso, adelantando la brotación. Con la primavera, muy húmeda, llegó la amenaza de las enfermedades fúngicas. Gracias al tiempo favorable de julio se dio una evolución correcta que, pese a la ausencia de lluvias en el final del ciclo, resultó en una cosecha de gran calidad.*