

AROA

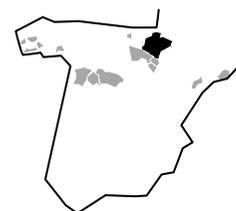
AROA JAUNA 2018

Un crianza moderno, ágil 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



PREMIOS

Medalla de Oro
Mundus Vini 2017.
Añada 2013.

Medalla de Plata
Catavinum World Wine
& Spirits Competition
2017. Añada 2013.

Medalla de Plata
Bacchus International
Awards 2013. Añada
2008.

Medalla de Plata
Concurso Nacional
de Vinos Ecológicos
Ciudad de Estella-
Lizarrá 2014. Añada
2008.

92 puntos
Puntuación Robert
Parker 2012. Añada
2006.



AROA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y 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 en la primera quincena de octubre. Recogida manual y mesa de selección de racimos.

Elaboración: Fermentación a 26°C, 14 días de maceración, y 2 remontados diarios.

Crianza: 12 meses en barricas de roble y otros 12 meses como mínimo de estancia en botella.

Grado: 14,5% Vol.



CATA

Visual: Tonos profundos, púrpura y sangre, muy limpio, de gran intensidad y brillo.

Nariz: Frutas maduras, compota de peras y dulce de manzanas y membrillo. Aromas de cacao, hojas secas y cortezas, adivinando algunos cueros al fondo.

Boca: Sabroso, ágil y con tanino bien integrado. Perfecta armonía entre el alcohol y la acidez. El final fresco y carnoso.



AÑADA 2018

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.