

AROA

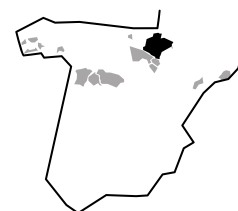
AROA LAIA 2022

Un sorprendente blanco de altura.

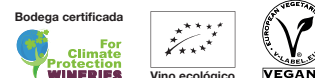
ORIGEN

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

90 puntos
Guía Peñín 2021.
Añada 2019.

Medalla de Oro
Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2012. Añada 2011.

Medalla de Oro
Concurso Vinos Sub-30 2018 y 2017. Añadas 2017 y 2016.

Medalla de Plata
Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2013. Añada 2012.

Medalla de Oro
Premios Ecovino 2017, 2013 y 2012. Añadas 2016, 2012 y 2011.



AROA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Blanca.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica, de poca producción situados en el Valle de Yerri, 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: Recogida manual que comenzó la primera semana de septiembre. Selección de racimos.

Elaboración: Prensado y fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

Crianza: El 50% del vino pasa 3 meses en barricas de roble francés y europeo.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Pálido, limpio y brillante. Tonos oro blanco y matices verde lima.

Nariz: Frutas tropicales, maracuyá, piña, mango con notas cítricas de pomelo y mandarina refrescados con unas suaves notas de hierbabuena.

Boca: Fresca acidez, nuevas frutas como melocotón y manzana y en el horizonte el recuerdo salino del Mar Cantábrico.

AÑADA 2022

Año cálido y muy seco, lo que provocó un adelanto de la vendimia de dos semanas con respecto a fechas normales, y también que la uva llegase al momento de la vendimia en un estado sanitario excepcional.
