

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.

7FOEJNJB La vendimia comenzó el 20 de octubre. Recogida manual y mesa de selección de racimos.

Elaboración: Fermentación a 23°C, con 12 días de maceración y dos remontados diarios.

Crianza: 6 meses en barrica.

Grado: 1% Vol.

CATA

Visual: Color cereza intenso con vivaces matices violáceos. Capa media, limpio y con lágrima densa.

Nariz: Presenta una intensidad media. Franco, limpio y elegante. Destacan los frutos rojos, acompañados de regaliz y notas especiadas.

Boca: Agradable, elegante y con cuerpo medio. De acidez media, taninos suaves y bien integrados. Con notas de frutos rojos y pimienta que ya se apreciaban en nariz. Equilibrado, con armonía y agradable postgusto.

AÑADA 202

Con lluvias abundantes a final de la primavera y en septiembre, la llegada de tiempo seco anticiclónico en la fase final de la maduración propició una vendimia de ensueño, con un estado sanitario inmejorable, gran equilibrio, buena concentración y riqueza aromática.