

# LE NATUREL

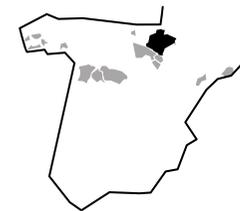
LE NATUREL 2022

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 Plata**  
Decanter World Wine Awards 2022.  
Añada 2021.  
90 puntos.

**Medalla de plata**  
Decanter World Wine Awards 2020.  
Añada 2019.

**92 puntos**  
Puntuación James Suckling 2022.  
Añada 2021.



# LE NATUREL



## 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 durante el mes 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:** 13,5% 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 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.*