

AROA

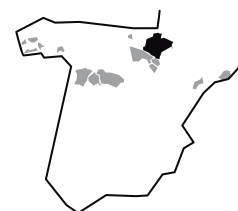
AROA LARROSA 2023

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 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 2022
Añada 2021.

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 Oro
Concurso Vinos Sub-
30 2018. Añada 2017.



AROA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha.

Viñedo: Viñedos 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 de las variedades blancas comenzó a principios de septiembre y las tintas se recogieron entre el 26 de septiembre y el 6 de octubre. 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: 13,5% 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 2023

Año marcado primero por la sequía y después por el calor y las precipitaciones en periodo de vendimia. A pesar de la incertidumbre, las lluvias llegaron en el momento justo y se consiguió una añada muy rica aromáticamente y de buena calidad.