

LE NATUREL

LE NATUREL BLANCO 2023

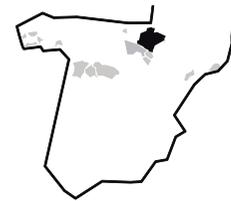
La pureza e intensidad de la uva sin artificios. Un blanco sin sulfitos añadidos.



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

93 puntos
Tim Atkin MW
Navarra Report 2024.
Añada 2022.

92 puntos
Decanter Magazine,
2024.
Añada 2022.



LE NATUREL



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Blanca 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 que comenzó el 8 de septiembre.

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

Grado: 12% Vol.

CATA

Visual: Amarillo pajizo intenso, con reflejos verdosos acompañados de ligeros matices dorados. Limpio y brillante, muestra destellos de vivacidad en la copa.

Nariz: Intensidad alta, sin la interferencia habitual que existe en los vinos con el sulfuroso. Predominan las frutas tropicales y frutas de pepita maduras. Posee también aromas frescos de carácter cítrico, con un fondo mineral. Se perciben notas de flores blancas y un carácter dulce final con tonos miel y almibarados. Nariz muy compleja, que evoluciona muy bien en la copa.

Boca: Exuberante acidez, que acompaña las sensaciones gustativas de principio a fin. También domina su untuosidad, con un fondo dulce; atributos característicos de la variedad Garnacha Blanca. Al final, deja un ligero amargor lleno de elegancia, que aporta complejidad y persistencia al vino. Resulta en un perfecto equilibrio, siempre en un nivel de intensidad muy elevado.

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.