

LE NATUREL

LE NATUREL BLANCO 2024

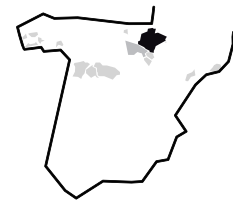
La pureza e intensidad de la uva sin artificios. Un blanco sin sulfitos añadidos.



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 27 de septiembre.

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

Grado: 12,5 % 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 2024

Año marcado por las precipitaciones. Tanto el otoño como el invierno y el comienzo de la primavera fueron muy lluviosos. Tras un periodo algo más seco, las lluvias complicaron la campaña en el momento de la vendimia, que hubo que acelerar para evitar problemas de sanidad. El reto se superó con una cosecha temprana y rápida que consiguió preservar la calidad de las uvas.