

LE NATUREL

LE NATUREL PET NAT 2022

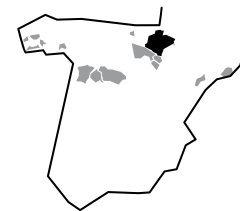
Un espumoso ancestral: burbujas con aroma a vendimia

ORIGEN

Le Naturel es nuestra colección de vinos sin sulfitos añadidos, en los que la clave es la elaboración totalmente natural, muy cuidadosa y con un único ingrediente: la uva. De esta forma conseguimos que el vino sea un reflejo sin artificios del viñedo del que proviene.

Este Pet Nat ('pétillant naturel') es el primer vino espumoso de Aroa. Se elabora con el método ancestral, es decir, terminando la fermentación en la botella y sin segunda fermentación ni degüelle, la forma más artesanal de atrapar burbujas en una botella. Siguiendo la filosofía de Le Naturel, no se le añaden sulfitos ni ningún otro ingrediente. Descorcharlo nos traslada al momento en que la uva recién cortada llega a la bodega. Le Naturel Pet Nat huele y sabe a pura vendimia.

En Aroa Bodegas, nuestra bodega navarra, somos pioneros 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.



Navarra



PREMIOS

94 puntos
Tim Atkin MW,
Navarra Top 100 2025.
Añada 2022.

95 puntos
Decanter Magazine,
2024.
Añada 2022.

92 puntos
Guía de vinos de ABC
2024. Añada 2021.

LE NATUREL



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Blanca.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica, de poca producción, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía, en el Valle de Yerri. Suelos arcillo calcáreos frescos. Viñedos no tratados con productos químicos de síntesis.

Vendimia: Vendimia manual a principios de septiembre.

Elaboración: Prensado muy suave. Comienza la fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable a baja temperatura (16°C), para preservar todos los aromas y frescor de la uva. Cuando el mosto alcanza entre 16 y 20 gr/l de azúcar residual, se embotella para que la fermentación finalice en la botella, siguiendo el método ancestral. El embotellado se llevó a cabo el 27 de octubre. No se añade sulfuroso. Sale al mercado con el mismo tapón del fin de la fermentación, sin degollar.

Grado: 12% Vol.

CATA

Visual: Amarillo pajizo intenso, con reflejos verdosos acompañados de ligeros matices dorados. Burbuja fina y ligera. Levemente turbio debido a su método de elaboración sin filtración y sin degüelle.

Nariz: Intensidad alta. Nariz fresca donde predominan las notas de fruta de pepita, como la pera y la manzana, y también aromas de fruta de hueso. Aportan complejidad notas de las lías (panadería, toques cremosos) y un carácter final amielado.

Boca: Burbuja fina y bien integrada. Buena entrada en boca, presenta gran amplitud en el paladar, buena acidez y profundidad, que lo hacen 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.