



VINOS D.O.
NAVARRA

aroa BODEGAS

vintae



FICHA TÉCNICA

Aroa Bodegas es una pequeña bodega "boutique" dedicada a la producción de vinos ecológicos de Navarra de alta calidad. Es pionera en Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica, en el cuidado y conservación de un terroir propio que proporciona características exclusivas a los vinos.



VARIEDADES

100% Garnacha Blanca



GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol



VIÑEDOS

Los suelos son arcillo - calcáreos, frescos, estando en el límite del clima mediterráneo con influencia del clima atlántico, al abrigo de las Sierras de Urbasa y Andía. Los inviernos son fríos y duros, y los veranos secos y calurosos, dándose en la época estival gran diferencia de temperaturas entre el día y la noche, favoreciendo de esta forma la formación de alto contenido de polifenoles. Además el periodo de maduración es muy largo favoreciendo una buena maduración fenólica.



VENDIMIA

Se realiza a mitades de octubre, siendo toda la recogida manual y procesadas con una mesa de selección de racimos.



ELABORACIÓN

Prensado y fermentaciones a baja temperatura 16 grados para preservar todos los aromas y frescor de la uva.



NOTA DE CATA

Pálido, limpio y brillante. Tonos Oro blanco y matices verde lima. Muy fresco y atractivo. La nariz se satura de frutas tropicales, maracuyá, piña, mango con notas cítricas de pomelo y mandarina refrescados con unas suaves notas de hierbabuena. Fresca acidez en la boca que pide un nuevo sorbo para confirmar la sorpresa, nuevas frutas se suman en la boca, melocotón y manzana y en el horizonte el recuerdo salino del Mar Cantábrico. Sencillamente diferente. Nada ni nadie para comparar.

aroa
LAIA



Presentación: 75 cl