



VINOS D.O.
NAVARRA

aroa BODEGAS

vintae



FICHA TÉCNICA

Aroa Gorena es un reserva frutal, lleno de frescura, redondo y gustoso. Aroa es una bodega "boutique" pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Todos los viñedos son ecológicos y se cuidan siguiendo métodos ancestrales, solo con productos naturales, favoreciendo que la naturaleza haga su trabajo.



VARIEDADES

70% Cabernet Sauvignon y 30% Merlot.



GRADO ALCOHÓLICO

14,5% 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

Fermentación a 27º, 18 días de maceración y dos remontados diarios. Posterior crianza de 18 meses en barricas de roble y al menos 28 meses de estancia en botella.



NOTA DE CATA

Presenta una buena capa, sin mácula, de intensidad y brillo esperados, posee una tonalidad a caballo entre púrpura y garanza, rica en matices profundos con reflejos carmín y tierras tostadas. Nariz fina, elegante y especiada. La patente frutalidad de este vino engarza con notas de pimienta de Jamaica, nuez moscada y clavo. En boca tiene un sabroso ataque, honrado y franco. Tanino armónico, redondo y gustoso. Final lleno de frescura. Vino de "trago largo", maravilloso acompañante para toda una comida. Imposible que quede algo en la botella.

aroa
GORENA



Presentación: 75 cl