



VINOS D.O.
NAVARRA

aroa BODEGAS

vintae



FICHA TÉCNICA

Aroa Garnatxa expresa todo el potencial de esta variedad cultivada en la zona alta y fresca como el Valle del Yerri. 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

100% Garnatxa tinta



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, 14 días de maceración, y dos remontados diarios. Posterior crianza durante seis meses en barricas de roble.



NOTA DE CATA

Tiene los colores de la cereza picota sazónada, muy intenso y de gran fuerza cromática, su vestido nos habla de frutas y flores. Ciruelas, violetas y amapolas. En nariz, se presenta nítido, sutil, trae suaves notas de maderas jóvenes y una fragancia antigua de tarros de mermelada casera de moras y ciruelas. Tiene el inconfundible aroma de la mañana de aguazón en el valle "Deierri" donde ha nacido, notas balsámicas de espliegos y menta que nos dan frescura. En boca es fresco y goloso, con taninos que no se agarran, de melocotones verdes. Se muestra cortés y equilibrado en su balance de acidez y alcohol.

aroa
GARNATXA



Presentación: 75 cl