AROA

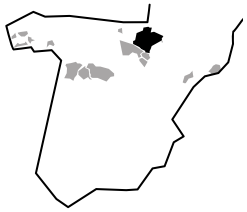
AROA LAIA 2018

Un sorprendente blanco de altura.

ORIGEN

Aroa es una bodega “boutique” pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Somos una de las pocas bodegas en España que tienen el certificado Wineries for Climate Protection, que otorga la Federación Española del Vino.

En Aroa elaboramos con la mínima intervención posible para conseguir un vino 100% natural. Nuestra prioridad es respetar el fruto de los viñedos ecológicos, ubicados alrededor de la bodega, en una de las zonas más altas y frescas de la denominación, el Valle de Yerri, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía.



D.O.Navarra

Bodega certificada For Climate Protection WINERIES

Vino ecológico

VEGANO

PREMIOS

Medalla de Oro
Premios Ecovino 2017, 2013 y 2012. Añadas 2016, 2012 y 2011.

Medalla de Oro
Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2012. Añada 2011.

Medalla de Oro
Concurso Vinos Sub-30 2018 y 2017. Añadas 2017 y 2016.

Medalla de Plata
Concurso Nacional de Vinos Ecológicos Ciudad de Estella-Lizarra 2013. Añada 2012.

Medalla de Plata
Sakura Japan Women’s Wine Awards 2018. Añada 2016.

WINE in MODERATION .eu
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

info@vintae.com www.vintae.com

INSPIRED BY vintae

AROA

Bodega certificada For Climate Protection WINERIES

Vino ecológico

VEGANO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Blanca.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica, de poca producción situados en el Valle de Yerril, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía. Las viñas, plantadas sobre suelos arcillo calcáreos frescos, nunca se han tratado con productos químicos de síntesis.

Vendimia: Recogida manual a mediados de octubre. Selección de racimos.

Elaboración: Prensado y fermentaciones a baja temperatura (16ºC) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

Crianza: El 50% del vino pasa 3 meses en barricas de roble francés y europeo.

Grado: 14% Vol.

CATA

Visual: Pálido, limpio y brillante. Tonos oro blanco y matices verde lima.

Nariz: Frutas tropicales, maracuyá, piña, mango con notas cítricas de pomelo y mandarina refrescados con unas suaves notas de hierbabuena.

Boca: Fresca acidez, nuevas frutas como melocotón y manzana y en el horizonte el recuerdo salino del Mar Cantábrico.

AÑADA

Tras un invierno, primavera y principio de verano muy húmedos, en los meses de agosto, septiembre y octubre, las lluvias dieron tregua al Valle de Yerri, favoreciendo una perfecta maduración y estado sanitario, se vendimió una uva de excelente calidad.