



AROA JAUNA CRIANZA NAVARRA DOC



Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot und Grenache (Garnatxa)

dunkles Purpur, Frucht- und Röstaromen, Birnenkompott, Quitten, Cacao. intensiv, saftig, weiche Tannine, langer Ausklang

passt hervorragend zu Geflügel und gebratenem, gut gewürztem Fisch. Barrique Ausbau, trinkreif, bis 6 Jahre lagerbar Bio-Zertifizierung: Ecocert

Die Bearbeitung erfolgt entsprechend den Methoden und Techniken des ökologischen Anbaus. Sie garantiert, dass Trauben von höchster Qualität und Ausdruckskraft geerntet werden. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 5.000 kg pro Hektar. Sobald die Trauben ihren optimalen Reifungsgrad erlangt haben, werden sie in kleinen Partien geerntet und unmittelbar in der nahegelegenen Weinkellerei verarbeitet.

Die Geschichte der Bodega geht bis in das 17. Jahrhundert zurück. Vom technologischen Standpunkt her wurde sie grundlegend modernisiert.

Aroa präsentiert Rotweine, die von ihren Nuancen Weine werden in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, die nicht älter als fünf Jahre sind.

AROA BODEGAS ZURUKOAIN NAVARRA

Die Weinberge und die Kellerei liegen eingebettet im Yeri-Tal, dem Herzen der Tierra Estella, einer der fünf Regionen des D.O. Navarra.

Die Weinberge, die ca. 16 Hektar umfassen, sind auf drei verschiedene Parzellen mit lehm- und kalkhaltigen Böden verteilt. Sie erstrecken sich entlang der Ebene und den Berghängen, die Zurukoain umgeben.

Dieser Landstreifen zwischen den Gebirgsketten von Andía und Urbasa wird durch ein ganz besonderes Mikroklima begünstigt. Hier gedeihen die drei Rebsorten Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon

