

LE NATUREL

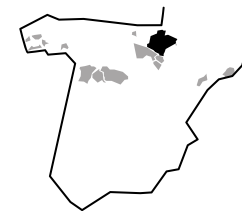
LE NATUREL LAKAR 2020

La esencia olvidada de Navarra

ORIGEN

Le Naturel es nuestra colección de vinos de mínima intervención, en los que la clave es la elaboración totalmente natural y muy cuidadosa, con un único ingrediente: la uva. De esta forma conseguimos que el vino sea un reflejo sin artificios del viñedo del que proviene.

Lo elaboramos en nuestra bodega eco navarra, Aroa Bodegas, donde somos pioneros en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Allí elaboramos todos nuestros vinos con la mínima intervención posible, respetando al máximo el fruto de los viñedos, ubicados en el Valle de Yerri, la zona más alta y fresca de la denominación. Somos una de las pocas bodegas en España con el certificado Wineries for Climate Protection que otorga la Federación Española del Vino.



D.O. Navarra



AÑADA 2020

El año empezó con un invierno seco y atípicamente caluroso, adelantando la brotación. Con la primavera, muy húmeda, llegó la amenaza de las enfermedades fúngicas. Gracias al tiempo favorable de julio se dio una evolución correcta que, pese a la ausencia de lluvias en el final del ciclo, resultó en una cosecha de gran calidad.



LE NATUREL



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Mayoritariamente Garnacha y algunas cepas sueltas (menos de un 5%) de otras variedades tintas y blancas.

Viñedo: Pequeño viñedo de 0,8 has, situado en Lakar, en el Valle de Yerri. Plantado en 1920 a una altitud de 440 metros sobre un suelo arcillo calcáreo con buena profundidad y orientación al Noreste. La finca tiene una gran pendiente, con zonas de hasta un 30% de desnivel y en ella conviven olivos, higueras y otros frutales, donde se practica un cultivo orgánico que respeta los ritmos de la naturaleza. El marco de plantación es un marco real con gran densidad, a 1,5 x1,5m.

Vendimia: Vendimia manual el 25 de septiembre.

Elaboración: Maceración corta (en torno a 9 días) y estática, con la mínima intervención posible. Se practica algún ligero remontado para refrescar el sombrero. Descubado manual, prensado muy ligero. Fermentación alcohólica y maloláctica en un pequeño depósito de hormigón.

Crianza: El 90% del vino se cría durante 12 meses en un fudre de 1.200 litros de roble austriaco de primer uso. El otro 10% del vino permanece en un pequeño depósito y se ensamblan antes del embotellado. De la añada 2020 se elaboraron únicamente 1.810 botellas.

Grado: 14,5% Vol.



CATA

Visual: Cereza picota intenso, de capa alta y muy vivaz. Sorprende por su gran intensidad, poco habitual en la variedad Garnacha, que suele presentar coloraciones más ligeras. Muestra también buen brillo en copa y lágrimas de gran densidad en copa movida.

Nariz: Es una explosión inicial de frutos rojos, que van evolucionando hacia notas más maduras de fruta negra. Destacan también tonos lácticos originados durante su fermentación maloláctica. Aparecen notas de crema, cacao y vainilla procedentes de ese roble sin tostar. Finalmente se perciben matices frescos de monte bajo y plantas aromáticas, resultado de la integración del viñedo de Lakar en su entorno. Resulta una nariz muy mineral y de extrema complejidad, capaz de reflejar multitud de matices que muestran la esencia y la diversidad de un enclave mágico.

Boca: Destaca por su carácter envolvente y su amabilidad en la entrada, atributos intrínsecos de la variedad Garnacha. Refleja una gran densidad y estructura, debido a las extremas condiciones de su cultivo y a la edad del viñedo, que inducen un vigor muy moderado en la planta. Son producciones muy pequeñas, pero de uvas que aglutinan toda la esencia de un viñedo heroico. Presenta una acidez elegante, que equilibra y acompaña la gran estructura del vino durante todo su paso por boca, reflejando fielmente ese frescor característico de la Garnacha. Es un vino con una altísima capacidad de guarda que, al igual que la viña que lo origina, transmite equilibrio y una gran complejidad.