

LE NATUREL

LE NATUREL PET NAT 2020

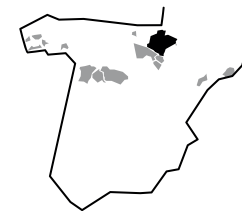
Un espumoso ancestral: burbujas con aroma a vendimia

ORIGEN

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

Este Pet Nat ('pétillant naturel') es el primer vino espumoso de Aroa. Se elabora con el método ancestral, es decir, terminando la fermentación en la botella y sin segunda fermentación ni degüelle, la forma más artesanal de atrapar burbujas en una botella. Siguiendo la filosofía de Le Naturel, no se le añaden sulfitos ni ningún otro ingrediente. Descorcharlo nos traslada al momento en que la uva recién cortada llega a la bodega. Le Naturel Pet Nat huele y sabe a pura vendimia.

En Aroa Bodegas, nuestra bodega de la DO Navarra, somos pioneros 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



Bodega certificada



LE NATUREL



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Blanca.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica, de poca producción, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía, en el Valle de Yerri. Suelos arcillo calcáreos frescos. Viñedos no tratados con productos químicos de síntesis.

Vendimia: Vendimia manual que comenzó el 14 de septiembre.

Elaboración: Prensado muy suave. Comienza la fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable a baja temperatura (16°C), para preservar todos los aromas y frescor de la uva. Cuando el mosto alcanza entre 16 y 20 gr/l de azúcar residual, se embotella para que la fermentación finalice en la botella, siguiendo el método ancestral. El embotellado se llevó a cabo el domingo 4 de octubre. No se añade sulfuroso. Sale al mercado con el mismo tapón del fin de la fermentación, sin degollar.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Amarillo pajizo intenso, con reflejos verdosos acompañados de ligeros matices dorados. Burbuja fina y ligera. Levemente turbio debido a su método de elaboración sin filtración y sin degüelle.

Nariz: Intensidad alta. Nariz fresca donde predominan las notas de fruta de pepita, como la pera y la manzana, y también aromas de fruta de hueso. Aportan complejidad notas de las lías (panadería, toques cremosos) y un carácter final amielado.

Boca: Burbuja fina y bien integrada. Buena entrada en boca, presenta gran amplitud en el paladar, buena acidez y profundidad, que lo hacen muy fácil de beber.

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.