

”Raikas luomu-Garnacha Navarrasta”

Tarina Aroa’ -nimi tulee baskin kielestä ja tarkoittaa ’oikeaa aikaa/hetkeä jollekin’. ’Mutiko’ tulee myös baskin kielestä ja tarkoittaa ’nuori poika’. Rypäleet viiniin tulevat pienisatoisilta luomutarhoilta. Ravinteiltaan köyhä kalkkinen savimaa tuottaa määrällisesti pienempää satoa, josta saadaan persoonallisia ja voimakkaan aromimaailman omaavia viinejä. Tarhat sijaitsevat Urbasa ja Andia -vuorijonojen alueella, joka on erityisesti tunnettu punaisista rypälelajikkeistaan. Tarhan köynnöksiä ei ole koskaan käsitelty synteettisillä kemikaaleilla. Viinin käymiseen liittyy 12 päivän maseraatio. Käymisen jälkeen se on saanut kypsyä tammessa 10 kuukautta.

Tuottaja Vintaen omistama Aroa Bodegas tekee Espanjan Navarrassa pioneerityötä ei ainoastaan luomuviinien ja biodynaamisten viinien tuottajana, vaan myös minimaalisen logistiikan ja ympäristöä säästävän toiminnan taitajana. Yerri Valleyn tarhat on valittu huolellisesti, ne sijaitsevat korkealla ja matka bodegalle on lyhyt. Biskajanlahden läheisyys, rikas maapohja ja runsas valo tukevat köynnösten kasvua. Tarhaa työstetään karsien lehtiä ja vähentämällä sadon määrää, käsityönä ilman kemiallisia lisä. Vähän rikkiä ja kuparisulfaattia tarvitaan homeiden torjuntaan. Tuotantoa leimaa pienimmän puuttumisen ajatus, joka antaa rypäleiden puhua viinin kautta. Kellarissa on kaksi maan alaista kerrosta, joita ei tarvitse koneellisesti jäähdyttää. Valmistuksessa viini siirtyy painovoimalla alakertaan. Käsin poimitut rypäleet puristetaan kevyesti ja suodattaminen tapahtuu painovoimalla. Tankit ovat pieniä ja tynnyrit enimmäkseen ranskalaisia. Tilan 25 hehtaaria on jaettu 7 tarhaan, joilla kasvavat punaiset Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon ja Merlot sekä valkoiset Garnacha Blanca ja Moscatel.

VÄRI Kirsikanpunainen violetein vivahtein

TUOKSU Intensiivinen punaisin marjoin, hitunen lakritsia ja mausteita lisäksi

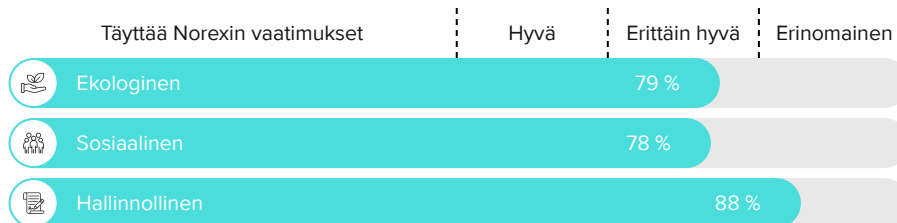
MAKU Keskitäyteläinen, melko hapokas ja pehmeän tanniininen. Miellyttävässä maussa toistuvat punamarjaisuus ja hennon mausteisuus

KÄYTTÖVINKIT Mielenkiintoisesta viinistä on moneksi. Keveyden ja hapokkuuden ansiosta viini voidaan yhdistää rasvaisten kalojen kanssa. Marjaisa ja ryhdikäs viini toimii myös loistavasti possun ja pitkään kypsytettyjen pataruokien kanssa.



VIINITYYPPI	Punaviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Garnacha 100%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Bodegas Aroa	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	14,5%	TUOTENUMERO	260019

Norex Vastuullisuusmittari: Bodegas Aroa



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari

