

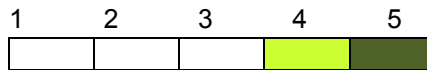
Fecha Cata / Taste Data

14	02	2013
----	----	------

## AROA LAIA 2012 (White Wine) Blanco Joven



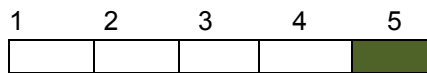
### NOTAS de CATA/ TASTE NOTES:



**Vista / View:**

Palido, limpio y brillante. Tonos Oro blanco y matices verde lima. Muy fresco y atractivo.

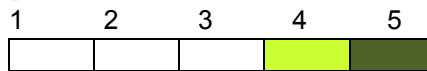
Pale, clean and bright. White gold tones and shades of lime green. Very fresh and attractive.



**Nariz/ Nose:**

La nariz se satura de frutas tropicales, maracuyá, piña, mango con notas cítricas de pomelo y mandarina refrescados con unas suaves notas de hierbabuena.

The nose is saturated tropical fruit, passion fruit, pineapple, mango with citrus notes of grapefruit and tangerine It's refreshed with soft notes of mint.



**Boca/ Mouth:**

Fresca acidez en la boca que pide un nuevo sorbo para confirmar la sorpresa, nuevas frutas se suman en la boca, melocotón y manzana y en el horizonte el recuerdo salino del Mar Cantábrico. Sencillamente diferente. Nada ni nadie para comparar.

Fresh acidity, the mouth calls one new sip to confirm surprise, new fruits are added in the mouth, peach and apple on the horizon and the memory of the Cantabrian Sea salt. Just different. Nothing and no one to compare.

### MARIDAJE.

Salazones y conservas de mar como las sardinas picantes, ensaladas y verduras, arroces y pastas, cremas frías, marisco, "gambas" langostinos, pescados a la brasa. Quesos ahumados, de oveja curados y cabra.

### MARIDAGE

Salted and canned sardines sea spicy salads and vegetables, rice and pasta, cold soups, seafood, "shrimp" prawns, grilled fish.

Smoked cheeses, cured sheep and goats.



Fecha Cata / Taste Data

14	02	2013
----	----	------

## AROA LAIA 2012 (White Wine) Blanco Joven

### CARACTERISTICAS/ CHARACTERISTICS

#### AROA LAIA 2012

HARVEST	October 2012	VENDIMIA	Octubre 2012
ELABORATION	Pressing and fermentation at 16°	ELABORACION	Prensado y Fermentacion a 16°
VARIETES	100% White Granache	VARIEADES	100% Gamacha Blanca
TYPE	Young white	TIPO	Joven Blanco
BOTTLE AGING		TIEMPO EN BOT.	
CASK AGING	NO	TIEMPO BARRICA	NO
TOTAL PRODUCTION	7.500 Bot. 50 Cl.	PRODUCCION TOTAL	7.500 Bot. 50 Cl.
DEGREE OF ALCOHOL	13°	ALCOHOL VOL.%	13°
WINE BAR CODE	8 435065 600100	BAR CODE	8 435065 600100
TEMPERATURE		TEMP. CONSUMO	
RESIDUAL SUGAR	2,1 G/l	AZUC. REDUCTORES	2,1 G/l
VOLATILE ACIDITY	0,29 G/l	ACIDEZ VOLATIL	0,29 G/l
TOTAL ACIDITY	7 G/l	ACIDEZ TOTAL	7 G/l
SO2 TOTAL	50 Mg/L	SO2 TOTAL	50 Mg/L
EVOLUTION CURVE		EVOLUCION VINO	
CORK TYPE	Natural Cork 44x24	TIPO DE CIERRE	Corcho Natural 44x24
BOTTLES PER CASE	6 Bottles x 50 cl.	BOTELLAS POR CAJA	6 Botellas x 50 cl.
CASE WEIGHT (Full)	6 Kgs	PESO CAJA	6 Kgs
CASE WIDTH	23,5X15,5X32 cms	MEDIDAS CAJA	23,5X15,5X32 cms
CASE BAR CODE	8 435065 600209	CAJA BAR CODE	8 435065 600209
CULTIVATION SYST.	Organic Farming Methods ( and Biodinamic Calendar)	SISTEMA CULTIVO	Agricultura Ecológica Certificada (CPAEN) Elementos Biodinamicos
CULTIVATION CHARACT.	Planting 2,70 x 1,10 Training Double Cord.	CARACTERIST. CULTIVO	Marco de Plantación 2,70 x 1,10 Formación: Doble Cordón.
PRODUCTION/ Ha.	5.000 Kg/Ha.	PRODUCCION/Ha.	5.000 Kg/Ha.
VINEYARD ALTITUDE	550-600 mts.	ALTITUD VINEDO	550-600 mts
SULPHUR USED	120 kg./ Hta	AZUFRADOS	120 kg./ Hta
SOIL TYPE	Calcareous clay	TIPO DE SUELOS	Arcillo calcareos
VINEYARD OF ORIGIN	Maddalen and Apalaz, Zurukoain, Deierrri Valley (NA)	VIÑEDO FINCA	Maddalen y Apalaz, Zurukoain Valle Deierrri (NA)

### PREMIOS / AWARDS

#### AROA LAIA 2011

Medalla Gold/Oro

VIII Concurso Nacional Vinos de Agricultura Ecológica **Estella (Navarra) 2012**

Medalla Gold/Oro

Premios Ecovino. La Rioja. Mayo 2012



Txús Macías Santaolaya  
 AROA Bodegas  
 Personas, Tierras y Vinos singulares  
 Responsable de Relación entre Vinos y Personas  
 Tlf. + 34 948 921 867  
 + 34 948 555 394  
 Mov. + 34 659 801 610  
 Skipe: txusarowines  
[info@arowines.com](mailto:info@arowines.com)  
[www.arowines.com](http://www.arowines.com)  
[www.facebook.com/arowines](http://www.facebook.com/arowines)