



2018

CAMINO DE *La Terraza*

Aseginolaza & Leunda

BOT. N. 001 / 733

Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.I.
N.R.E. 31/41818NA | Navarra
Product of Spain | Contains Sulphites
14.5% VOL
750 ML
LA2018

VINO TINTO

Garnacha Tinta 50% y Mazuelo 50%
14,5% Alc/Vol
733 botellas numeradas

VIÑAS VIEJAS

Uva de un pequeño viñedo (0,4 Ha) en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situado sobre una antigua terraza del río Ebro en Azagra, Navarra. Suelo pobre y pedregoso compuesto por arcillas y limos con intercalaciones de yesos y conglomerados. Altitud 380 m. Orientación NE.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos el 8 de Octubre de 2018. Uva despalillada salvo un 25% de racimo entero en el fondo del depósito de acero inox. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza de 4 meses en depósito inox seguidos de 9 meses en barricas usadas de roble francés. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.

NOTAS DE CATA

Muy floral y aromático, con fruta madura pero no sobremadura. Es fresco, sabroso y largo en boca, con un punto casi salado derivado del suelo que afina la estructura del vino.

PRESENTACIÓN

Botella tipo Borgoña 750 ML (296x80 MM)
Corcho natural libre de TCA, lacrado
Caja 6 botellas tumbadas (300x243x163 MM)

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.I.
aseginolazayleunda.com
info@aseginolazayleunda.com

RED WINE
Grenache Noir 50% and Carignan 50%
14.5% Alc/Vol
733 numbered bottles

OLD VINES
Grapes from a small vineyard (0.4 Ha) with non-irrigated old bush-vines that is located on the edge of an ancient terrace of the Ebro river in the village of Azagra (Navarra, Spain). Poor and stony soils composed of clay and silt with intercalations of gypsum and conglomerates. Altitude 380 m. Orientation NE.

WINEMAKING
Harvested by hand in 15 kilo boxes the 8th of October of 2018. Destemmed grapes except for 25% of whole bunches in the bottom of the stainless steel vessel. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts and the cap was manually plunged every day. Pressed by hand and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 4 months in stainless steel vessel followed by 9 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide.

TASTING NOTES
Very floral and aromatic with ripen fruit, but not overripened. It is fresh, tasty and long, with an almost salty touch from the soils that tunes up the structure of the wine.

PRESENTATION
Burgundy-type bottle 750 ML (296x80 MM)
Natural cork stopper TCA-free, wax-sealed
Case of 6 lying bottles (300x243x163 MM)

Twitter [@Asegi_Leunda](https://twitter.com/Asegi_Leunda)
Facebook [@AseginolazayLeunda](https://facebook.com/AseginolazayLeunda)
Instagram [@AseginolazayLeunda](https://instagram.com/AseginolazayLeunda)