



2018

CAMINO DE
*Otsaka**Aseginolaza & Leunda*

BOT. N. 001 / 365

Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.L.
N.R.E. 31/41818NA | Nafarroa
Product of Spain | Contains Sulphites
14,5% VOL
750 ML
LA2018**VINO TINTO**

Garnacha Tinta 100%
14,5% Alc/Vol
365 botellas numeradas

VIÑAS VIEJAS

Uva de una pequeño viñedo (0,2 Ha) en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situado en Barasoain, en el límite norte de la garnacha en Navarra. Viñedo se encuentra en una ladera con suelos de areniscas e intercalaciones arcillosas. Altitud 535m. Orientación Este.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos el 2 de Octubre de 2018. Uva despalillada salvo un 10% 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 8 meses en barrica usada de roble francés de 300L seguidos de 6 meses en depósito inox. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.

NOTAS DE CATA

Una garnacha diferente llena de matices que van desde frutas rojas, notas terrosas, laurel, violetas, y hasta rosas o alquitrán. En boca es más austero con una acidez vibrante y un tanino fino. Una rareza entre las garnachas que puede recordar a un Cabernet Franc o incluso a un Barolo.

PRESENTACIÓN

Botella tipo Borgoña 750 ML (296x80 MM)
Corcho DIAM5, lacrado
Caja 6 botellas tumbadas (300x243x163 MM)

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

RED WINE
Grenache Noir 100%
14.5% Alc/Vol
365 numbered bottles

OLD VINES
Grapes from a small vineyard (0.2 Ha) with non-irrigated old bush-vines in the village of Barasoain, at the northern limit for grenache in Navarra (Spain). The vineyard is in a slope with sandstone soils with clayey intercalations. Altitude 535 m. Orientation E.

WINEMAKING
Harvested by hand in 15 kilo boxes the 2nd of October of 2018. Destemmed grapes except for 10% 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 8 months in a 300L old French oak barrel followed by 6 months in stainless steel vessel. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide.

TASTING NOTES
An unusual grenache full of twists that go from red berries, earthy notes, bay leaves, violets, to roses or tar. The palate feels more austere with a vibrant acidity and a fine tannin. A 'rara avis' among grenache wines that may remind to a Cabernet Franc or even a Barolo.

PRESENTATION
Burgundy-type bottle 750 ML (296x80 MM)
Cork DIAM5, 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)