



2018

CAMINO DE
*Santa Zita**Aseginolaza & Leunda*

BOT. N. 001 / 737

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
737 botellas numeradas

VIÑAS VIEJAS

Uva de un pequeño viñedo (0,3 Ha) en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situado en San Martín de Unx, Navarra. El viñedo se compone de dos pequeñas terrazas en suaves pendientes y con suelos arcillocalcáreos. Altitud 540 m. Orientación NO.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos el 30 de Septiembre de 2018. Uva despalillada salvo un 20% 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

Vino complejo, con hierbas aromáticas y un punto balsámico, propio de la garnacha rodeada de montebajo mediterráneo. En boca es redondo, de cuerpo medio y con un largo final afrutado.

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

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

RED WINE

Grenache Noir 100%
14.5% Alc/Vol
737 numbered bottles

OLD VINES

Grapes from a small vineyard (0.3 Ha) with non-irrigated old bush-vines in the village of San Martín de Unx (Navarra, Spain). The vineyard is composed of two small terraces with calcareous clayey soils in gentle slopes. Altitude 540 m. Orientation NW.

WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes the 30th of September of 2018. Destemmed grapes except for 20% 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

Complex wine, with aromatic herbs and hints of balsamic, typical from the grenache surrounded by mediterranean scrubland. It feels round, medium bodied with a long fruity finish.

PRESENTATION

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