



## VARIEDADES DE UVA

Garnacha Tinta 50% y Mazuelo 50%

## VIÑEDO

Pequeña parcela (0,4 Ha) de viñedo en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situada 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 el 23 de septiembre de 2017 en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inoxidable con parte de la uva sin despallillar. Durante la fermentación se realizaron bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inoxidable donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en bodega usada de roble francés durante 12 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Lacrado y etiquetado manual. Embotellado en diciembre de 2018.

## PRODUCCIÓN

300 botellas numeradas de 750 ml

## MÁS INFO

Vino Tinto  
15% Alc/Vol

Botella tipo Borgoña, Corcho DIAM5  
Caja de cartón de 6 botellas tumbadas  
(dimensiones 33x23x16 cm)