

2019

*Matsanko*

*Aseginolaza & Leunda*

BOT. N. 0001 / 1407

14% VOL  
750 ML  
LA2019  
Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.I.  
N.R.E. 31/41818NA | San Martín de Unx, Spain  
Product of Spain | Contains Sulphites

## VIÑO TINTO

65% Tempranillo 25% Garnacha 10% Viura  
14% Alc/Vol  
1407 botellas numeradas

## VIÑEDO

Uva de un viñedo en secano de cepas viejas conducidas en vaso, situado en la localidad de Dicastillo, Navarra. Suelo compuesto por una sucesión de lutitas y limolitas, entre las que se intercalan areniscas de grano grueso. Orientación S influenciado por Montejurra. Altitud 490 m.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva en racimo entero sin despalillar. Durante la fermentación se realizaron remontados diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas usadas de roble francés durante 9 meses. Vino clarificado por decantación natural y una ligera filtración previa al embotellar. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.

## NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja madura, con toques de hierba de monte mediterráneo. Frescura en boca con notas especiadas.

## PRESENTACIÓN

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

## RED WINE

65% Tempranillo 25% Garnacha 10% Viura  
14% Alc/Vol  
1407 numbered bottles

## VINEYARD

Grapes from a vineyard with non-irrigated old bush-vines that is located in the village of Dicastillo (Navarra, Spain). The soil is composed by a succession of shales and siltstones, between which coarse-grained sandstones are inserted. Orientation S influenced by the Montejurra mountain. Altitude 490 m.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Whole grape bunches fermented spontaneously with indigenous yeasts in a stainless steel vessel. During fermentation the must was manually turned up every day. Pressed by hand in a basket press and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 9 months in old French oak barrels. Wine clarified by natural decantation and a light filtration before bottling. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide.

## TASTING NOTES

Ripe red fruits aromas with hints of Mediterranean mountain herbs. It feels fresh in the mouth with spicy touches.

## PRESENTATION

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

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.I.  
[aseginolazayleunda.com](http://aseginolazayleunda.com)  
[info@aseginolazayleunda.com](mailto:info@aseginolazayleunda.com)

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