

2019

Aseginolaza & Leunda

CUVÉE

BOT. N. 0001 / 2010

14.6% VOL
750 ML
LV2019
Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.I.
N.R.E. 31/41818NA | San Martín de Unx, Spain
Product of Spain | Contains Sulphites

VINO TINTO

Garnacha 88% y Tempranillo 12%
14,6% Alc/Vol
2010 botellas y 210 magnum numeradas

VIÑEDO

Uva de viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso, situado en Dicastillo y Allo (Navarra). Suelos compuestos por una sucesión de lutitas, limolitas y arcillas, entre las que se intercalan areniscas y conglomerados de grano grueso con caliza. Orientación S influenciado por Montejurra. Altitud 430–490 m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva despallada. Durante la fermentación se realizaron breves remontados diarios. Prensado manual y trasiego a depósitos de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas usadas de roble francés durante 6 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 19/11/2020.

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y negra, con toques balsámicos y especiados derivados de un año cálido con final lluvioso. Redondo, con una mineralidad que alarga su paso en boca.

PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña
Tapón de corcho natural libre de TCA, lacrado
Caja 6 x 750 ML (300x243x163 MM)
Caja 3 x 1500 ML (355x336x110 MM)

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

RED WINE
Garnacha 88% and Tempranillo 12%
14.6% Alc/Vol
2010 bottles and 210 magnum

VINEYARD
Grapes from vineyards with non-irrigated old bush-vines, located in Dicastillo and Allo (Navarra, Spain). Soils composed by a succession of shales, siltstones and clay, with insertions of coarse-grained sandstones and conglomerates with limestone. Orientation S influenced by the Montejurra mountain. Altitude 430–490 m.

WINEMAKING
Harvested by hand in 15 kilo boxes. Totally destemmed grapes fermented spontaneously with indigenous yeasts in a stainless steel vessel. During fermentation the wine was pumped over for a few minutes every day. Pressed by hand in a basket press and transferred into a stainless steel vessels for malolactic fermentation. Aged for 6 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled in 19/11/2020.

TASTING NOTES
Red and black fruits aromas, with balsamic and spiced hints derived from a hot year with a rainy end of season. It feels round, with a minerality that makes it persistent in the mouth.

PRESENTATION
Burgundy-type lightweight bottle
Natural cork stopper TCA-free, wax-sealed
Case of 6 x 750 ML (300x243x163 MM)
Case of 3 x 1500 ML (355x336x110 MM)

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