

2019

# Aseginolaza & Leunda

*Cuvée Las Santas*

BOT. N. 001 / 803

Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.I.  
N.R.E. 31/4181ENA | San Martín de Unx, Spain  
Product of Spain | Contains Sulphites  
14,8% VOL  
750 ML  
LA2019

## VINO TINTO

Garnacha 100%  
14,8% Alc/Vol  
803 botellas y 190 magnum numeradas

## VIÑEDO

Uva de varias micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano conducidas en vaso sobre suelos arcillocalcáreos: Otsaka (0,2 Ha, 535 m, E), Santa Zita (0,3 Ha, 540 m, NO), Artazu (0,2 Ha, 440 m, E), Argonga (0,4 Ha, 530 m, S) (Navarra).

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva despalillada al 50% sobre un fondo de racimos de racimos enteros. Fermentación alcohólica en depósito de acero inox con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas viejas de roble francés durante 9 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 12/2/2021.

## NOTAS DE CATA

Primera capa entre fruta roja y negra, donde rápidamente afloran los tonos especiados, con hierbas aromáticas propias de suelos arcillocalcáreos. Amplio en boca pero con la tensión y frescura de nuestra forma de entender la garnacha. Sápido, con un final muy largo.

## PRESENTACIÓN

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

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

**RED WINE**  
Grenache 100%  
14.8% Alc/Vol  
803 bottles and 190 magnum

**VINEYARD**  
Grapes from several micro-vineyards with non-irrigated old bush-vines over calcareous clayey soils: Otsaka (0,2 Ha, 535 m, E), Santa Zita (0,3 Ha, 540 m, NO), Artazu (0,2 Ha, 440 m, E), Argonga (0,4 Ha, 530 m, S) (Navarra, Spain).

**WINEMAKING**  
Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes 50% destemmed except over a bottom of whole bunches. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts in a stainless steel vessel and the cap was manually plunged every day. Pressed by hand and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 9 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled in 12/2/2021.

**TASTING NOTES**  
First layer between red and black fruits, where rapidly arise spiced hints, with aromatic herbs typical from calcareous clayey soils. It feels broad in the mouth but with the tension and freshness of our way to interpret the grenache. Sapid, very persistent.

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

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