

2019

Kauten

Aseginolaza & Leunda

BOT. N. 001 / 999

Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.L.
N.R.E. 31/41818NA | Nafarroa
Product of Spain | Contains Sulphites
14.5% VOL
750 ML
LA2019

VINO TINTO

100% Garnacha Tinta
14,5% Alc/Vol
999 botellas numeradas

VIÑEDO

Viñedo en espaldera de 10–15 años de edad situada en Olite, Navarra. La parcela se encuentra sobre la terraza superior de la cuenca del río Zidacos compuesta por suelos pobres arcillo-calcareos con alternancia de zonas pedregosas. Altitud 410 m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva despalillada salvo un 20% de racimo 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 en barricas viejas de roble francés durante 4 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 11/5/2020.

NOTAS DE CATA

Carácter varietal de frutas rojas y negras propio de la garnacha de Navarra, con pinceladas de hierbas y especias. Sabroso y expresivo, con un tanino medio acompañado de una buena acidez que equilibra el vino.

PRESENTACIÓN

Botella tipo Borgoña 750 ML (296x80 MM)
Corcho DIAM3, 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

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

VINEYARD

10–15 years old cane-trained vineyard located in the village of Olite (Navarra, Spain). The plot is planted in the upper terrace of the Zidacos river basin over poor and stony calcareous clayey soils. Altitude 410 m.

WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes destemmed except 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 old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled in 2021/5/11.

TASTING NOTES

Varietal character of grenache from Navarra, with red and black berries with touches of herbs and spices. It feels tasty and expressive, with medium tannins and good acidity that balances the wine.

PRESENTATION

Burgundy-type bottle 750 ML (296x80 MM)
Cork DIAM3, wax-sealed
Case of 6 lying bottles (300x243x163 MM)