



## VIÑO TINTO

75% Garnacha 15% Tempranillo 10% Viura  
14.5% Alc/Vol  
1239 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 5 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 5/7/2021.

## NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja fresca y flores, con toques de hierba de monte mediterráneo. De trago largo, con frescura en boca y un final con notas especiadas.

## PRESENTACIÓN

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

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

## RED WINE

75% Garnacha 15% Tempranillo 10% Viura  
14.5% Alc/Vol  
1239 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 a succession of shales and siltstones, with insertions of coarse-grained sandstones. 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 5 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide.  
Bottled in 2021/7/5.

## TASTING NOTES

Fresh red fruits aromas with hints of Mediterranean mountain herbs. Easydrinking, it feels fresh in the mouth with spicy touches at the end.

## PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle  
Natural cork stopper TCA-free, wax-sealed  
Case 6x 750 ML (300x243x163 MM)

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