



VINO TINTO

100% Tempranillo
14,2% Alc/Vol
606 botellas numeradas

VIÑEDO

Uva de un pequeño viñedo (0,44 Ha) 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 totalmente despalillada. 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 15 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 27/5/2021.

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta madura y grosellas, con notas lácticas. Amplio en boca, con un tanino algo rugoso que mantiene la frescura.

PRESENTACIÓN

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

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

RED WINE
100% Tempranillo
14.2% Alc/Vol
606 numbered bottles

VINEYARD
Grapes from a small vineyard (0.44 Ha) 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. Totally destemmed grapes 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 15 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled in 2021/5/27.

TASTING NOTES
Rippen fruit and redcurrant aromas, with lactic notes. Broad in the mouth, with slightly coarse tannins that retain the freshness.

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

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