



## VINO TINTO

Mazuelo 70% y Garnacha 30%  
14,5% Alc/Vol  
1112 botellas numeradas

## VIÑEDO

Uva del pequeño viñedo de La Torraza (0,46 Ha, 380 m, NE) plantado en 1960. Viñedo en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situado sobre una antigua terraza del río Ebro en Azagra, Navarra. Suelo pobre y pedregoso compuesto por arcillas y limos con intercalaciones de yesos y conglomerados.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos el 12/9/2020. Uva despalillada salvo un 25% de racimo entero en el fondo del depósito de acero inox. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas y bazuqueos manuales diarios. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza de 10 meses en barricas viejas de roble francés. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 7/3/2022.

## NOTAS DE CATA

Muy floral y aromático, con fruta madura típica de la mazuelo. Es fresco, sabroso y largo en boca, con un punto casi salado derivado del suelo que afina la estructura del vino.

## 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

Carignan 70% and Grenache 30%  
14.5% Alc/Vol  
1112 numbered bottles

## VINEYARD

Grapes from the small La Torraza vineyard (0.46 Ha, 380 m, NE) planted in 1960. Non-irrigated old bush-vine vineyard that is located on the edge of an ancient terrace of the Ebro river in the village of Azagra (Navarra, Spain). Poor and stony soils composed of clay and silt with intercalations of gypsum and conglomerates.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes the 12/9/2020. Grapes destemmed except for 25% 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 10 months in old French oak barrels. Unfiltered wine, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 7/3/2022.

## TASTING NOTES

Very floral and aromatic with ripen fruit typical from the mazuelo. It is fresh, tasty and long, with an almost salty touch from the soils that tunes up the structure of the wine.

## 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)