



## VINO TINTO

Garnacha 100%  
14,5% Alc/Vol  
590 botellas numeradas

## VIÑEDO

Uva del pequeño viñedo de Santa Zita (0,35 Ha, 545 m, NO) plantado en 1926. Viñedo en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situado en San Martín de Unx, Navarra. El viñedo se compone de dos pequeñas terrazas en suaves pendientes y con suelos arcillocalcáreos.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos el 10/9/2020. Uva despalillada salvo un 20% de racimo entero 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 de 8 meses en barricas viejas de roble francés. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto una dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 7/3/2022.

## NOTAS DE CATA

Vino complejo, con predominio de las hierbas aromáticas y un punto balsámico, propio de la garnacha rodeada de montebajo mediterráneo de San Martín de Unx. En boca es redondo, de cuerpo medio y con un largo final afrutado y un toque mineral.

## 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

Grenache 100%  
14.5% Alc/Vol  
590 numbered bottles

## VINEYARD

Grapes from the small Santa Zita vineyard (0.35 Ha, 545 m, NW) planted in 1926. Non-irrigated old bush-vine vineyard in the village of San Martín de Unx (Navarra, Spain). The vineyard is composed of two small terraces with calcareous clayey soils in gentle slopes.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes the 10/9/2020. Grapes destemmed except for 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 8 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

Complex wine, with aromatic herbs and hints of balsamic, typical from the grenache surrounded by the mediterranean scrubland of San Martín de Unx. It feels round, medium bodied with a long fruity finish and a mineral touch.

## 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)