



## VINO TINTO

Garnacha 85% y Tempranillo 15%  
14,5% Alc/Vol  
2412 botellas numeradas

## VIÑEDOS

Uva de viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso, situados en Dicastillo y Muruzabal (Navarra). Suelos compuestos por una sucesión de lutitas, limolitas y arcillas, entre las que se intercalan areniscas y conglomerados de grano grueso con caliza. Orientación S, SE. Altitud 445–535 m.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva despallada. Durante la fermentación se realizaron breves remontados diarios. Prensado manual y trasiego a depósitos de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas viejas de roble francés durante 10 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 3/1/2022.

## NOTAS DE CATA

Aromas de fruta negra y roja, con notas de monte bajo mediterráneo. Fresco, con una mineralidad que alarga su paso en boca.

## 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

Garnacha 85% and Tempranillo 15%  
14.5% Alc/Vol  
2412 bottles numbered

## VINEYARDS

Grapes from vineyards with non-irrigated old bush-vines, located in Dicastillo and Muruzabal (Navarra, Spain). Soils composed by a succession of shales, siltstones and clay, with insertions of coarse-grained sandstones and conglomerates with limestone. Orientation S, SE. Altitude 445–535 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 wine was pumped over for a few minutes every day. Pressed by hand in a basket press and transferred into a stainless steel vessels 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 3/1/2022.

## TASTING NOTES

Black and red fruits aromas, with mediterranean scrubland notes. Fresh, with a minerality that makes it persistent in the mouth.

## 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)