



## VINO TINTO

Garnacha 100%  
14,0% Alc/Vol  
1423 botellas numeradas

## VIÑEDOS

Uva de varias micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano conducidas en vaso sobre suelos arcillocalcáreos: Otsaka (0,2 Ha, 540 m, E), Distingo (0,25 Ha, 655 m, S), Valdillerzo (0,25 Ha, 585 m, S) y Karatea (0,22 Ha, 445 m, E) (Navarra).

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva despalillada al 50% sobre un fondo de racimos de racimos enteros. Fermentación alcohólica en depósito de acero inox con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas viejas de roble francés durante 9 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 7/3/2022.

## NOTAS DE CATA

Fruta roja con especias y monte bajo con un final mineral característico de estos suelos arcillocalcáreos. Amplio en boca pero con la tensión y frescura de nuestra forma de entender la garnacha. Sápido, con un final muy largo.

## 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%  
14.0% Alc/Vol  
1423 numbered bottles

## VINEYARDS

Grapes from several micro-vineyards with non-irrigated old bush-vines over calcareous clayey soils: Otsaka (0,2 Ha, 540 m, E), Distingo (0,25 Ha, 655 m, S), Valdillerzo (0,25 Ha, 585 m, S) and Karatea (0,22 Ha, 445 m, E) (Navarra, Spain).

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes 50% destemmed over a bottom of whole bunches. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts in a stainless steel vessel and the cap was manually plunged every day. Pressed by hand and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 9 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

Red fruits with spiced hints and aromatic herbs, with a mineral end typical from calcareous clayey soils. It feels broad in the mouth but with the tension and freshness of our way to interpret the grenache. Sapid, very persistent.

## 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)