



VINO TINTO

Syrah 65% y Garnacha 35%
14,0% Alc/Vol
1199 botellas numeradas

VIÑEDO

Viñedo en espaldera de 15 años de edad situada en el paraje del Artipuchal en Pitillas, Navarra. La parcela se encuentra en la terraza superior de la cuenca del río Zidacos sobre suelos de cantos rodados de arenisca y roca caliza. Orientación SO. Altitud 370 m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica de la uva despalillada con sus levaduras indígenas en depósito de acero inox y realizando bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósitos de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas viejas de roble francés durante 13 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 29/8/2022.

NOTAS DE CATA

Aromas a fruta fresca, floral, con toques especiados y de aceituna negra, con un punta vegetal. Largo en boca con notas minerales de lápiz.

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
info@aseginolazayleunda.com

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

RED WINE

Syrah 65% and Garnacha 35%
14.0% Alc/Vol
1199 bottles numbered

VINEYARD

15 years old cane-trained vineyard located in the Artipuchal in Pitillas (Navarra, Spain). The plot is planted in the upper terrace of the Zidacos river basin over soils with sandstone and limestone cobbles. Orientation SW. Altitude 370 m.

WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Totally destemmed grapes fermented spontaneously with indigenous yeasts in a stainless steel vessel and the cap was manually plunged every day. Pressed by hand in a basket press and transferred into a stainless steel vessels for malolactic fermentation. Aged for 13 months in old French oak barrels. Unfiltered wine, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 29/8/2022.

TASTING NOTES

Fresh fruit aromas, floral, with spiced and black olives touches. Long in the mouth with mineral, graphite notes.

PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle
Natural cork stopper TCA-free, wax-sealed
Case 6x 750 ML (300x243x163 MM)