



## VINO TINTO

85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Viura  
13.5% Alc/Vol  
1740 botellas numeradas

## VIÑEDO

Uva de viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso situadas en Dicastillo y Arellano, Navarra. Suelos arcillo-arenosos con bolos de descomposición de conglomerados. Orientación S influenciado por Montejurra. Altitud 490–585 m.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva en racimo entero sin despalillar. Durante la fermentación se realizaron remontados diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas usadas de roble francés durante 5 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 28/11/2022.

## NOTAS DE CATA

Aromas de frutas rojas, cerezas, flores y especias en nariz. Frutal, fresco y fino en boca, destacando un final con un punto mineral largo y especiado, que invita a repetir.

## PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña  
Tapón de corcho natural libre de TCA, lacrado  
Caja 12x 750 ML (300x243x163 MM)

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.I.  
[aseginolazayleunda.com](http://aseginolazayleunda.com)  
[info@aseginolazayleunda.com](mailto:info@aseginolazayleunda.com)

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

## RED WINE

85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Viura  
13.5% Alc/Vol  
1740 numbered bottles

## VINEYARD

Grapes from a vineyard with non-irrigated old bush-vines that is located in the village of Dicastillo (Navarra, Spain). Sandy-clay soils with boulders of broken down conglomerates. Orientation S influenced by the Montejurra mountain. Altitude 490–585 m.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Whole grape bunches fermented spontaneously with indigenous yeasts in a stainless steel vessel. During fermentation the must was manually turned up every day. Pressed by hand in a basket press and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 5 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 28/11/2022.

## TASTING NOTES

Red fruits, cherries, flowers and spice aromas. Fruity, fresh and fine mouth, standing out a long mineral and spicy hint, that invites to repeat.

## PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle  
Natural cork stopper TCA-free, wax-sealed  
Case 12x 750 ML (300x243x163 MM)