

VINO TINTO

Garnacha 75%, Mazuelo 20% y Tempranillo 5%
14,0% Alc/Vol
3419 botellas numeradas

VIÑEDOS

Uva de viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso, situados en Dicastillo, Olite y Muruzabal (Navarra). Suelos arcillo-calcáreos de profundidad variable en cada parcela. Orientación S, SE. Altitud 410–490 m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva parcialmente despalillada (40% racimo entero). Durante la fermentación se realizaron breves remontados diarios. Prensado manual y trasiego a depósitos de acero inox de 1000L, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas viejas de roble francés de 225L durante 8 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 20/2/2023.

NOTAS DE CATA

Fruta roja, especiado, con un chispazo de la Mazuelo que mantiene la tensión y la frescura de nuestra forma de entender la Garnacha. Final mineral, derivado de los suelos arcillo-calcáreos.

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

RED WINE
Grenache 75%, Carignan 20%, Tempranillo 5%
14.0% Alc/Vol
3419 bottles numbered

VINEYARDS
Grapes from vineyards with non-irrigated old bush-vines, located in Dicastillo, Olite and Muruzabal (Navarra, Spain). Clay-calcareous soils of variable depth in each plot. Orientation S, SE. Altitude 410–490 m.

WINEMAKING
Harvested by hand in 15 kilo boxes. Partially destemmed grapes (40% whole bunches) 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 1000L stainless steel vessels for malolactic fermentation. Aged for 8 months in old French oak 225L barrels. Unfiltered wine, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 20/2/2023.

TASTING NOTES
Red fruits, spiced, with the spark of the Carignan that maintains the tension and freshness of our way of understanding Grenache. Mineral finish, derived from the clay-calcareous soils.

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

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