



# Birak

Aseginolaza & Leunda



Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.I.  
N.R.E. 31/41818NA | San Martín de Unx  
Product of Spain | Contains Sulphites  
Lote B-2022 | ALC. 14.0% BY VOL. | 750ML

## VINO TINTO

Garnacha 90% y Tempranillo 10%  
14,0% Alc/Vol

## VIÑEDOS

Uva de viñedos en secano de cepas viejas sobre suelos arcillocalcáreos conducidas situados en espaldera en Olite (SO, 400 m) y en vaso en Dicastillo (S, 490 m), Navarra

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas de la uva despalillada en depósito de acero inox. Durante la fermentación se realizaron breves remontados diarios. Prensado y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza de 3 meses de parte del vino en barricas viejas de roble francés mientras que el resto continuó en depósito de acero inox. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 20/7/2023.

## NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y negra crocante sobre un fondo de violetas y especias. Cuerpo medio, fluido y sabroso, que invita a otro trago.

## PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña  
Tapón libre de TCA de corcho micro-granulado  
Caja 12x 750 ML (340x250x298 MM)

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.I.  
[aseginolazayleunda.com](mailto: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

Garnacha 90% and Tempranillo 10%  
14.0% Alc/Vol

## VINEYARDS

Grapes from non-irrigated old vineyards over calcareous clayey soils, double cordon trained in Olite (SW, 400 m) and bush-vines in Dicastillo (S, 490 m), Navarra, Spain.

## 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 and transferred into stainless steel vessels for malolactic fermentation. A portion of the wine aged for 3 months in French oak old barrels whilst the rest remained in stainless steel vessel. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 20/7/2023.

## TASTING NOTES

Crispy red and black fruit aromas over a base of violets and spices. Medium body, fluent and tasty, that invites to take another sip.

## PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle  
Micro-agglomerated cork stopper TCA-free  
Case 12x 750 ML (340x250x298 MM)