



VINO TINTO

70% Garnacha, 30% Tempranillo
14.5% Alc/Vol
2663 botellas numeradas

VIÑEDO

Uva de viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso. Garnacha de Olite (Navarra) sobre suelos pobres arcillo-calcareos pedregosos con mucha caliza (SO, 404 m). Tempranillo de Dicastillo (Navarra) sobre suelos arcillo-arenosos con bolos de descomposición de conglomerados (S, 490 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 6 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 20/11/2023.

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y negra con especias, propias de la fermentación con racimo entero. Frutal y fresco en boca, con un final persistente.

PRESENTACIÓN

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

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.I.
aseginolazayleunda.com
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

70% Garnacha, 30% Tempranillo
14.5% Alc/Vol
2663 numbered bottles

VINEYARD

Grapes from vineyards with non-irrigated old bush-vines. Grenache from Olite (Navarra) over poor and stony calcareous clayey soils (SW, 404 m). Tempranillo from Dicastillo (Navarra) in sandy-clay soils with boulders of broken down conglomerates (S, 490 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 6 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 20/11/2023.

TASTING NOTES

Red and black fruit with spice aromas from the whole bunch fermentation. Fruity and fresh mouth, standing out a long lasting end.

PRESENTATION

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