



VINO TINTO

Garnacha 100%
14,5% Alc/Vol
613 botellas numeradas

VIÑEDOS

Uva de dos micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano conducidas en vaso sobres suelos arcillocalcáreos pedregosos situados en el pueblo de Muruzabal (0,22 Ha, 445 m, E, y 0,10 Ha, 460 m, NO) en Navarra.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva despalillada al 50% sobre un fondo de racimos de racimos enteros. Fermentación alcohólica en depósito de acero inox con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas viejas de roble francés durante 11 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 12/6/2023.

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y especias. Boca con frescura y tensión propia de la garnacha de estos suelos de Muruzabal. Complejidad y finura final.

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

Grenache 100%
14.5% Alc/Vol
613 numbered bottles

VINEYARDS

Grapes from two micro-vineyards with non-irrigated old bush-vines over stony calcareous clayey soils located in the village of Muruzabal (0,22 Ha, 445 m, E, and 0,10 Ha, 460 m, NW) in Navarra.

WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes 50% destemmed over a bottom of whole bunches. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts in a stainless steel vessel and the cap was manually plunged every day. Pressed by hand and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 11 months in old French oak barrels. Unfiltered wine, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 12/6/2026.

TASTING NOTES

Red fruit and spiced aromas. Freshness and tensión in the mouth, characteristic of the Grenache soils of Muruzabal. Complexity and finesse at the end.

PRESENTATION

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