



# CAMINO DE *Otsaka*

*Aseginolaza & Leunda*

BOT. N. **001** / 296

Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.I.  
N.R.E. 31/41818NA | San Martín de Unx  
Product of Spain | Contains Sulphites  
Loc. O-2021 | ALC. 14.0% BY VOL. | 750 ML



## VINO TINTO

Garnacha 100%  
14,0% Alc/Vol  
296 botellas numeradas

## VIÑEDOS

Uva de una pequeño viñedo (0,2 Ha) en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situado en Barásoain, en el límite norte de la garnacha en Navarra. Viñedo se encuentra en una ladera con suelos de areniscas e intercalaciones arcillosas. Altitud 535m. Orientación Este.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos el 13/9/2021. Fermentación alcohólica de la uva en racimo entero sin despalillar con levaduras indígenas en depósito de acero inox. 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 8 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 29/8/2022.

## NOTAS DE CATA

Garnacha de terroir septentrional. Vino especiado, herbáceo con un punto de rosa seca. En boca tiene mucha energía, con taninos que resaltan la fruta y una sutil mineralidad.

## PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña  
Tapón de corcho natural libre de TCA, lacrado  
Caja 6x 750 ML (300x243x163 MM)

## RED WINE

Grenache 100%  
14.0% Alc/Vol  
296 numbered bottles

## VINEYARDS

Grapes from a small vineyard (0.2 Ha) with non-irrigated old bush-vines in the village of Barásoain, at the northern limit for grenache in Navarra (Spain). The vineyard is in a slope with sandstone soils with clayey intercalations. Altitude 535 m. Orientation E.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes in 13/9/2021. 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 8 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 29/8/2022.

## TASTING NOTES

A northern terroir Grenache. Spicy, herbal wine with a hint of dry rose. Plenty of energy in the mouth, with tannins that highlight the fruit and a subtle minerality.

## PRESENTATION

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