



## VINO TINTO

Garnacha 100%  
13,0% Alc/Vol  
302 botellas numeradas

## VIÑEDOS

Uva del pequeño viñedo de Santa Zita (0,35 Ha, 545 m, NO) plantado en 1926. Viñedo en secano de cepas viejas conducidas en vaso y situado en San Martín de Unx, Navarra. El viñedo se compone de dos pequeñas terrazas en suaves pendientes y con suelos arcillocalcáreos.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos el 11/9/2021. 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

Vino complejo, floral y herbáceo, con una estructura fina en boca, casi etérea, pero con profundidad que se complementa con su frescura y acidez.

## 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](http://aseginolazayleunda.com)  
[info@aseginolazayleunda.com](mailto:info@aseginolazayleunda.com)

**RED WINE**  
Grenache 100%  
13.0% Alc/Vol  
302 numbered bottles

## VINEYARDS

Grapes from the small Santa Zita vineyard (0.35 Ha, 545 m, NW) planted in 1926. Non-irrigated old bush-vine vineyard in the village of San Martín de Unx (Navarra, Spain). The vineyard is composed of two small terraces with calcareous clayey soils in gentle slopes.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes in 11/9/2021. 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

Complex, floral and herbaceous wine, with a fine structure in the mouth, almost ethereal, but with depth that is complemented by its freshness and acidity.

## PRESENTATION

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

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