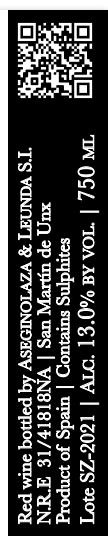




CAMINO DE Santa Zita

Aseginolaza & Leunda

BOT. N. **001** / 302



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
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)