



VINO TINTO

100% Garnacha
14,5% Alc/Vol
2329 botellas numeradas

VIÑEDO

Viñedo en espaldera de 15–20 años de edad situada en Olite, Navarra. La parcela se encuentra en la terraza superior de la cuenca del río Zidacos sobre suelos pobres arcillo-calcareos con alternancia de zonas pedregosas. Altitud 410 m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Parte de la uva en racimo entero pisado y el resto prensada directamente para añadir sólo su mosto al depósito de acero inox. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox. Crianza en barricas viejas de roble francés durante 3 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 29/1/2024.

NOTAS DE CATA

Aromas varietales de la garnacha con frutas rojas y negras, dominadas por las notas de cereza, y con pinceladas de hierbas y especias. Sápido, con un tanino medio que alarga el vino.

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

100% Grenache
14.5% Alc/Vol
2329 numbered bottles

VINEYARD

15–20 years old cane-trained vineyard located in the village of Olite (Navarra, Spain). The plot is planted in the upper terrace of the Zidacos river basin over poor and stony calcareous clayey soils. Altitude 410 m.

WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Part of the grapes in whole bunches and the rest directly pressed to add only the must to the stainless steel vessel. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts and the cap was manually plunged every day. Pressed by hand and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 3 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 29/1/2024.

TASTING NOTES

Varietal aromas of Garnacha with red and black fruits, dominated by notes of cherry, and with hints of herbs and spices. Sapid, with a medium tannin that lengthens the wine.

PRESENTATION

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