



## VINO BLANCO

100% Viura  
12.5% Alc/Vol  
2987 botellas numeradas

## VIÑEDO

Uva de un pequeño viñedo (0,5 Ha) en secano de cepas viejas conducidas en vaso, situado en la localidad de Dicastillo, Navarra. Suelos compuestos por arenas y limos con paquetes de arcilla. Altitud 490 m. Orientación S, influenciado por Montejurra.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva despalillada y prensada directamente. Desfangado previo a la fermentación alcohólica a baja temperatura (10–18°C) en depósito de acero inox. Crianza sobre lías durante 2 meses en depósito de acero inox y 5 meses en barricas viejas de 400 L y 225 L de roble francés. Vino sin clarificar pero con un filtrado suave. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 9/5/2022.

## NOTAS DE CATA

Carácter varietal con aromas de frutas de pepita y cítricos con toques de hierbas. Vertical en boca con notas minerales y salinas propias de la parcela de viñedo. Buen potencial de guarda en botella.

## PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña  
Tapón de corcho natural libre de TCA, lacrado  
Caja 6x 750 ML (300x243x163 MM)  
Caja 12x 750 ML (340x250x298 MM)

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.I.  
[aseginolazayleunda.com](http://aseginolazayleunda.com)  
[info@aseginolazayleunda.com](mailto: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)

## WHITE WINE

100% Viura  
12.5% Alc/Vol  
2987 numbered bottles

## VINEYARD

Grapes from a small vineyard (0.5 Ha) with non-irrigated old bush-vines that is located in the village of Dicastillo (Navarra, Spain). The soil is composed by sand and silt with pockets of clay. Altitude 490 m. Orientation S, influenced by the Montejurra mountain.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes destemmed and directly pressed. Debouirage previous to alcoholic fermentation at low temperatures (10–18°C) in stainless steel vessel. Aged with fine lees for 2 months in stainless steel vessel and 5 months more in 400 L and 225 L old French oak barrels. Wine not clarified but gently filtered. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 9/5/2022.

## TASTING NOTES

Varietal character with pome and citrus fruits aromas with herbal hints. Vertical in the mouth with mineral and saline touches that come from the vineyard plot. Good potential for aging in the bottle.

## PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle  
Natural cork stopper TCA-free, wax-sealed  
Case 6x 750 ML (300x243x163 MM)  
Case 12x 750 ML (340x250x298 MM)