



## VINO BLANCO

100% Viura  
12.0% Alc/Vol  
5132 botellas y 270 magnum numeradas

## VIÑEDO

Uva de pequeños viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso, situados en la localidad de Dicastillo (490 m, S) y Andosilla (395 m, S) en Navarra y Ábalos (550 m, SE) en Rioja. Suelos compuestos por arenas y limos con paquetes de arcilla.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva despalillada y prensada directamente. Desfangado a baja temperatura (10–16°C) previo a la fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox. Crianza sobre lías durante 6 meses, la mitad del vino en depósito de acero inox y la otra mitad 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 24/4/2024.

## NOTAS DE CATA

Aromas de frutas de pepita, melocotón y toques cítricos. Vertical y largo en boca con notas especiadas minerales y salinas. Buen potencial de guarda en botella.

## PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña, lacrado  
Tapón de corcho natural DIAM-10 libre de TCA  
Caja 12x 750 ML (340x250x298 MM)  
Caja 3x 1500 ML (355x336x110 MM)

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

## WHITE WINE

100% Viura  
12.0% Alc/Vol  
5132 bottles and 270 magnums numbered

## VINEYARD

Grapes from small vineyards with non-irrigated old bush-vines located in the villages of Dicastillo (490 m, S) and Andosilla (395 m, S) in Navarra and Ábalos (550 m, SE) en Rioja (Spain). The soils are composed by sand and silt with pockets of clay.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes destemmed and directly pressed. Debouillage previous to alcoholic fermentation at low temperatures (10–16°C) in stainless steel vessel. Aged with fine lees for 6 months, half of the wine in stainless steel vessel and the other half 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 24/4/2024.

## TASTING NOTES

Pome fruits aromas, peach and citrus hints. Vertical in the mouth with mineral notes. Sapid, with a long finish. Good potential for aging in the bottle.

## PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle, wax-sealed  
Natural cork stopper DIAM-10 TCA-free  
Case 12x 750 ML (340x250x298 MM)  
Case 3x 1500 ML (355x336x110 MM)

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