



# Birak

Aseginolaza & Leunda



Red wine bottled by ASEGINOLAZA & LEUNDA S.I.  
N.R.E. 31/41818NA | San Martín de Unx  
Product of Spain | Contains Sulphites  
Lote B-2023 | ALC. 14.0% BY VOL. | 750 ML

## VINO TINTO

Garnacha 90% y Tempranillo 10%  
14,0% Alc/Vol  
9193 botellas y 206 magnums

## VIÑEDOS

Uva de viñedos en secano de cepas viejas sobre suelos arcillocalcáreos conducidas situados en espaldera en Olite (SO, 400 m) y en vaso en Dicastillo (S, 490 m), Navarra

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras indígenas de la Garnacha despalillada y el Tempranillo en racimo entero por separado en depósitos de acero inox. Durante la fermentación se realizaron breves remontados diarios. Prensado y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza de 6 meses de la garnacha en depósito de acero inox y del tempranillo en barricas viejas de roble francés. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 27/6/2024.

## NOTAS DE CATA

Predominio de aromas de fruta negra y roja crocante con notas de violetas. Tanino medio, fluido y largo que invita a disfrutarlo fresco.

## PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña  
Tapón libre de TCA de corcho micro-granulado  
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)

## RED WINE

Garnacha 90% and Tempranillo 10%  
14.0% Alc/Vol  
9193 bottles and 206 magnums

## VINEYARDS

Grapes from non-irrigated old vineyards over calcareous clayey soils, double cordon trained in Olite (SW, 400 m) and bush-vines in Dicastillo (S, 490 m), Navarra, Spain.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Totally destemmed Garnacha and whole bunch Tempranillo fermented spontaneously with indigenous yeasts in different stainless steel vessels. During fermentation the wine was pumped over for a few minutes every day. Pressed and transferred into stainless steel vessels for malolactic fermentation. The Garnacha aged for 6 months in a stainless steel vessel whilst the tempranillo did in French oak old barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 27/6/2024.

## TASTING NOTES

Predominance of crispy black and red fruit aromas with notes of violets. Medium tannins, fluid and long that invites to enjoy it fresh.

## PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle  
Micro-agglomerated cork stopper 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)