



## VIÑO TINTO

Garnacha 100%  
13,5% Alc/Vol  
874 botellas numeradas

## VIÑEDOS

Uva de dos micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano conducidas en vaso sobres suelos arcillocalcáreos pedregosos situados en el pueblo de Muruzabal (0,22 Ha, 445 m, SE, y 0,10 Ha, 460 m, NO) en Navarra.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva fermentada en racimo entero ligeramente pisada. Fermentación alcohólica en depósito de acero inox con levaduras indígenas y ligeros remontados diarios. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas viejas de roble francés durante 9 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 19/8/2024.

## NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y hierbas de monte. Frescura y tensión en boca, propia de la garnacha de estos suelos de Muruzabal. Complejidad y finura final.

## 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](http://aseginolazayleunda.com)  
[info@aseginolazayleunda.com](mailto:info@aseginolazayleunda.com)

## RED WINE

Grenache 100%  
13.5% Alc/Vol  
874 numbered bottles

## VINEYARDS

Grapes from two micro-vineyards with non-irrigated old bush-vines over stony calcareous clayey soils located in the village of Muruzabal (0,22 Ha, 445 m, SE, and 0,10 Ha, 460 m, NW) in Navarra.

## WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes fermented in whole bunches lightly crushed by feet. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts in a stainless steel vessel and short pumping-over every day. Pressed by hand and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 9 months in old French oak barrels. Unfiltered wine, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 16/9/2024.

## TASTING NOTES

Red fruit and garrigue aromas. Freshness and tensión in the mouth, characteristic of the Grenache in this soils in Muruzabal. Complexity and final finesse.

## 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)