



## VINO TINTO

Garnacha 100%  
13,5% Alc/Vol  
1655 botellas numeradas

## VIÑEDOS

Uva de varias micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano conducidas en vaso sobres suelos arcillocalcáreos en los pueblos de Arellano (0,2 Ha, 655 m, S), Dicastillo (0,42 Ha, 535 m, S) y Muruzabal (0,2 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 10 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 16/8/2024.

## NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y flores. Textura redondeada en boca pero con la tensión propia de los suelos calizos de estos viñedos de Garnacha. Largo y sávido.

## 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  
1655 numbered bottles

## VINEYARDS

Grapes from several micro-vineyards with non-irrigated old bush-vines over calcareous clayey soils in the villages of Arellano (0,2 Ha, 655 m, S), Dicastillo (0,42 Ha, 535 m, S) and Muruzabal (0,2 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 10 months in old French oak barrels. Unfiltered wine, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 16/8/2024.

## TASTING NOTES

Red fruits and floral aromas. Round texture in the mouth, but with the tension provided the limestone soils of these Grenache vineyards. Long and sapid.

## 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)