



VINO TINTO

70% Garnacha, 30% Tempranillo
13.5% Alc/Vol
3633 botellas numeradas

VIÑEDO

Uva de viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso tradicional de Navarra. Garnachas sobre suelos arcillo-calcareos pedregosos en Olite (SO, 404 m) y arcillo-arenosos a lo largo del Valle del Ega en Andosilla (S, 395 m), Lerín (S, 400 m), Allo (S, 430 m), y Dicastillo (S, 490 m), de donde proviene también el Tempranillo.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva en racimo entero sin despalillar. Durante la fermentación se realizaron ligeros remontados diarios. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barricas usadas de roble francés durante 7 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 3/3/2025.

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta negra propias de la fermentación con racimo entero. Frutal y fresco en boca, con una textura firme.

PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña
Tapón de corcho natural DIAM-10, lacrado
Caja 12x 750 ML (300x243x163 MM)

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.L.
info@aseginolazayleunda.com

RED WINE
70% Garnacha, 30% Tempranillo
13.5% Alc/Vol
3633 numbered bottles

VINEYARD

Grapes from vineyards with non-irrigated old bush-vines traditional in Navarra. Grenache from over stony calcareous clayey soils in Olite (SW, 404 m) and over sandy-clayey soils along the Ega Valley in Andosilla (S, 395 m), Lerín (S, 400 m), Allo (S, 430 m), y Dicastillo (S, 490 m), from where the Tempranillo also comes from.

WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Whole grape bunches fermented spontaneously with indigenous yeasts in a stainless steel vessel. During fermentation the must was pumped over slightly. Pressed by hand in a basket press and transferred into a stainless steel vessel for malolactic fermentation. Aged for 7 months in old French oak barrels. Bottled unfiltered, clarified by natural decantation. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide.
Bottled on 3/3/2025.

TASTING NOTES

Black fruit aromas from the whole bunch fermentation. Fruity and fresh mouth, with firm texture.

PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle
Natural cork stopper DIAM-10, wax-sealed
Case 12x 750 ML (300x243x163 MM)

<https://aseginolazayleunda.com>
instagram @AseginolazayLeunda