



VINO ROSADO

100% Garnacha
12.5% Alc/Vol
3561 botellas numeradas

VIÑEDO

Uva de un pequeño viñedo en secano de cepas viejas transformadas a espaldera sobre suelos ricos en caliza y arenas rojas, situado en el paraje de La Pedrera en el pueblo de Olite (0,9 Ha, 400 m, S) en Navarra.

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. Vino sin clarificar pero con un filtrado suave. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Embotellado el 9/3/2026.

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido, con aromas de fruta roja crujiente y notas cítricas y salinas. Energico y redondo en boca.

PRESENTACIÓN

Botella ligera de tipo Borgoña
Tapón de corcho DIAM10, lacrado
Caja 12x 750 ML (340x250x298 MM)

ROSÉ WINE

100% Garnacha
12.5% Alc/Vol
3561 numbered bottles

VINEYARD

Grapes from a small vineyard with non-irrigated old vines trellised over soils rich in limestone and red sand, located in La Pedrera site in the village of Olite (0.9 Ha, 400 m, S) in Navarra (Spain).

WINEMAKING

Harvested by hand in 15 kilo boxes. Grapes destemmed and directly pressed. Debouillage at low temperatures (10–16°C) previous to alcoholic fermentation in stainless steel vessel. Wine not clarified but gently filtered. Without additives, except a minimum dosage of sulphur dioxide. Bottled on 9/3/2026.

TASTING NOTES

Pale pink colour with crispy red fruit aromas and citric and saline notes. Energetic and round in the palate.

PRESENTATION

Burgundy-type lightweight bottle
DIAM10 cork closure, wax-sealed
Case 12x 750 ML (340x250x298 MM)

ASEGINOLAZA & LEUNDA, S.L.

web <https://aseginolazayleunda.com>
email info@aseginolazayleunda.com
instagram [@aseginolazayleunda](https://www.instagram.com/aseginolazayleunda)