



## Cuvee - 2022 - 75 cl

Aseginolaza & Leunda · Spanje · Navarra · DO Navarra

Vol & krachtig

*Oude-stokken-Garnacha uit Navarra: rood en zwart fruit, fris en ziltig.*

### Proeven

| NEUS  | SMAAK   | AFDRONK  |
|---|---|--|
| Aroma's van rood en zwart fruit met gekruide toetsen. | Fris in de mond, met een zilte toets die de afdronk verlengt. Structuur en diepte van oude stokken, met een fijne, natuurlijke textuur. | Fris en ziltig, met een lange, gekruide nasmaak. |

Aanbevolen bij: Lam Wild Stoofpot

### Wijndetails

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| JAAR              | 2022                 |
| WIJNHUIS          | Aseginolaza & Leunda |
| LAND              | Spanje               |
| STREEK            | Navarra              |
| APPELLATIE        | DO Navarra           |
| DRUIVENSOORT      | Garnacha             |
| KLEUR             | Rood                 |
| INHOUD            | 75 cl                |
| SCHENKTEMPERATUUR | 16–18°C              |
| BEWAARPOTENTIEEL  | 5–8 jaar             |



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

|               |            |
|---------------|------------|
| SLUITING FLES | Kurk       |
| KARAKTER      | Complex    |
| CERTIFICERING | Biologisch |

## Stijl & vinificatie

Een Garnacha van oude struikstokken uit Dicastillo, Olite en Muruzabal, op kleibodems. Deels op hele trossen vergist met inheemse gisten en elf maanden opgevoed in oude Franse eik. Rood en zwart fruit, gekruide toetsen en een zilte frisheid geven een wijn met structuur en diepte.

## Verhaal van deze wijn

### Aseginolaza & Leunda Cuvée, jaargang 2022

Een Garnacha van oude struikstokken uit Navarra, met structuur, diepte en een zilte frisheid.

## Herkomst en terroir

De druiven komen van niet-geïrrigeerde oude struikstokken in Dicastillo, Olite en Muruzabal, op kalkrijke kleibodems van wisselende diepte. Zuid tot zuidoost gericht, op 410 tot 490 meter hoogte.

## Druivenras en vinificatie

- 100% Garnacha
- Deels op hele trossen vergist met inheemse gisten, dagelijkse remontage
- Elf maanden opvoeding in oude Franse eik van 225 liter; ongefilterd, natuurlijk geklaard, minimale sulfiet

## Aanbevolen bij

Heerlijk bij gestoofd of gegrild rood vlees, wild gevogelte of stevige kazen. Schenk op 16 tot 18°C.

## Over Aseginolaza & Leunda

Navarra op zijn meest ambachtelijk: oude Garnacha-stokken opnieuw tot leven gebracht, met respect voor natuur, bodem en druif.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco