

Rf. 3335

P/N.

KAUTEN GARNACHA

Kauten es, aunque su nombre nos evoque otras latitudes, una *Garnacha tinta* mitad Navarra y mitad Guipuzcoana. La parte navarra le viene de la procedencia de sus fincas situadas en Olite (Navarra), sobre la terraza superior del río Cidacos. La parte guipuzcoana le viene del lugar de procedencia de sus dos elaboradores en Aseginolaza & Leunda: Ion y Pedro.

Lo de su nombre con ecos germánicos proviene del apodo del dueño de la finca donde están plantadas las vides en espaldera. De la misma forma que sus otros vinos, esta *Garnacha* está elaborada con métodos de vinificación artesanos respetuosos con el entorno.

Aseginolaza & Leunda – Kauten 2022 es un tinto auténtico que expresa el amor y el mimo por el vino de sus dos elaboradores. Y de producción extremadamente limitada: sólo se embotellan **2329** unidades.

100% Garnacha

2329 botellas numeradas

Viñedo en espaldera de 15–20 años de edad situada en Olite, Navarra. La parcela se encuentra en la terraza superior de la cuenca del río Zidacos sobre suelos pobres arcillo-calcareos con alternancia de zonas pedregosas. Altitud 410 m.

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Parte de la uva en racimo entero pisado y el resto prensada directamente para añadir sólo su mosto al depósito de acero inox. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox.

Crianza en barricas viejas de roble francés durante 3 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos

Aromas varietales de la garnacha con frutas rojas y negras, dominadas por las notas de cereza, y con pinceladas de hierbas y especias. Sápido, con un tanino medio que alarga el vino.

** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.