





## **LEORIN**

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Tinto de autor.

Variedad: 100% Garnacha.

**Producción:** 1.000 botellas.

Viñedo La Viña de Leorin es un viñedo singular de Garnacha del año 1968 en vaso, en secano, en cultivo ecológico y trabajado con caballo. Terraza mirando al suroeste a una altitud de 600 m. Densidad de plantación de 2.700 cepas/ha.

La viña de Leorin tiene orientacion sur, lo que, a diferencia de las viñas de San Martin y de Aranbeltza, le confiere unas referencias más mediterráneas.

Elaborado por el enólogo Jean François Hébrard.

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. Selección manual a la entrada en bodega. Uva entera y pisada en una tina abierta de madera de 2.000 L.

Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura. Maceración total de 15 días con 1 o 2 remontados cada día. Fermentación malo-láctica espontánea.

Criado 18 meses en barricas de roble francés semi-nuevas de 500 y 225 L.

**Notas de cata**: Un vino con una gran complejidad aromática donde se encuentran todos los aromas del monte. En boca es delicado, y a la vez con mucho carácter.

**Presentación:** El pedido mínimo es en formato de Caja de 6 botellas.