



LEORIN

Denominación de Origen: Navarra

Clase de vino: Tinto de autor

Variedad: 100% Garnacha

Producción limitada: 1.000 botellas

Viñedo:

La Viña de Leorin es un viñedo singular de Garnacha plantado en 1968, cultivado en vaso y en seco bajo un régimen ecológico. El trabajo se realiza de forma tradicional con ayuda de caballo. Situado en una terraza orientada al suroeste, a 600 metros de altitud, presenta una densidad de plantación de 2.700 cepas por hectárea.

Su orientación sur aporta a este viñedo características más mediterráneas, diferenciándolo de otras viñas como las de San Martín y Aranbeltza.

Elaboración:

La vendimia se realiza de forma manual en cajas perforadas de 15 kg, con una cuidadosa selección en la entrada de bodega.

La uva se trabaja entera y pisada en una tina abierta de madera de 2.000 litros. La fermentación alcohólica es espontánea, con control de temperatura.

La maceración dura 15 días, con uno o dos remontados diarios, seguida de una fermentación maloláctica espontánea.

El vino se cría durante 18 meses en barricas seminuevas de roble francés, de 500 y 225 litros.

Enólogo: Jean François Hébrard

Nota de cata:

Un vino de gran complejidad aromática que evoca todos los aromas del monte. En boca se muestra delicado, pero con un carácter profundo y definido.