



LANDUA

Añada 2021

Landua es el reflejo de la expresión de pequeñas parcelas de viñedo viejo que brotan bajo el cobijo de la Sierra de Cantabria entre los municipios de la Sonsierra hasta Laguardia. El relieve montañoso del entorno contribuye a la creación de un microclima único en el que se combinan las influencias atlánticas y mediterráneas. La búsqueda de la esencia de cada parcela y cada municipio acaba formando parte de un vino de ensamblaje tras la crianza. Aromas florales que persisten con el paso de tiempo.

Equilibrio climático

La añada 2021 destacó por las abundantes lluvias durante el invierno, un 12% por encima de la media en el entorno de Leza. Se trabajó con cubiertas vegetales para mejorar la estructura del suelo y aumentar la riqueza microbiológica de cada parcela. La brotación tuvo lugar durante el mes de abril sin incidencias climatológicas ni de sanidad vegetal. El manejo del cultivo en ecológico y la buena climatología permitió tratar los viñedos con productos naturales. Las temperaturas suaves durante el verano conservaron la acidez y frescura de la uva. La vendimia se inició el 21 de septiembre y finalizó el 2 de octubre.

Biodiversidad clonal

El origen y la diversidad del terruño que se ha fraguado a los pies de la Sierra de Cantabria otorga un carácter diferenciador al viñedo. Mezcla de terruño de pequeñas parcelas con biodiversidad clonal que se extienden bajo la influencia del sistema montañoso. Viñedos mayoritariamente de tempranillo donde se intercalan algunas cepas de graciano, garnacha, variedades blancas y otras desconocidas. La heterogeneidad del suelo y el microclima proporcionan una maduración particular de cada parcela. Junto con la práctica de una viticultura en ecológico se consigue un equilibrio extraordinario en la vid que permite atrapar en cada botella la esencia de unos viñedos únicos.

Elaboración parcelaria

Landua es el resultado del ensamblaje del carácter del viñedo de Leza y de San Vicente de la Sonsierra. La elaboración por parcelas y municipios nos permite aumentar el conocimiento de cada viñedo. El mosto se movió por gravedad. Se vinifica con fermentaciones espontáneas, extracciones suaves y temperaturas muy controladas en tinas de roble francés y en depósitos de hormigón. La uva de San Vicente ha pasado una crianza de nueve meses en fudres y en barricas de roble francés de diferentes tamaños, mientras que el vino de Leza se afinó durante doce meses en barricas de roble francés. Después del ensamblaje de municipios finalizó la crianza en depósitos de hormigón a lo largo de cinco meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2023.

AIURRI



LANDUA

2021 Vintage

Landua is a reflection of the expression of small plots of old vines that sprout under the shelter of the Sierra de Cantabria between the municipalities of Sonsierra and Laguardia. The surrounding mountainous terrain contributes to the creation of a unique microclimate in which Atlantic and Mediterranean influences combine. The search for the essence of each plot and each municipality ends up forming part of a blended wine after ageing. Floral aromas that persist over time.

Climate conditions

The 2021 vintage was characterised by abundant rainfall during the winter, 12% above average in the Leza area. We worked with cover crops to improve the soil structure and increase the microbiological richness of each plot. Bud break took place during the month of April without any weather or plant health incidents. The organic management of the crop and the good weather made it possible to treat the vineyards with natural products. The mild summer temperatures preserved the acidity and freshness of the grapes. Harvesting began on 21 September and finished on 2 October.

Clonal biodiversity

The origin and diversity of the terroir that has been forged at the foot of the Sierra de Cantabria mountain range gives the vineyard a distinctive character. The terroir is a mixture of small plots with clonal biodiversity that extend under the influence of the mountain range. The vineyards are mainly Tempranillo with some Graciano, Garnacha, white varieties and other unknown varieties. The heterogeneity of the soil and the microclimate provide a particular ripening of each plot. Together with the practice of organic viticulture, an extraordinary balance is achieved in the vines that allows the essence of unique vineyards to be captured in each bottle.

Elaboration by plots

Landua is the result of the blending of the character of the vineyards of Leza and San Vicente de la Sonsierra. The elaboration by plots and municipalities allows us to increase the knowledge of each vineyard. The must is moved by gravity. It is vinified with spontaneous fermentations, gentle extractions and very controlled temperatures in French oak vats and concrete tanks. The grapes from San Vicente were aged for nine months in foudres and French oak barrels of different sizes, while the wine from Leza was refined for twelve months in French oak barrels. After blending, the wine was aged in concrete tanks for five months. For further protection the wine contains sulphites. It was bottled in the spring of 2023.

AIURRI