



AIURRI

Añada 2021

Aiurri es el carácter de la Rioja Alavesa. Pequeñas parcelas de viñedo viejo que nacen al abrigo de la serranía de Toloño. Su orografía es una encrucijada climática donde se entremezclan condiciones propias del ambiente continental y el atlántico. Viñedos de tempranillo mayoritariamente donde se intercalan algunas cepas de graciano, garnacha, variedades blancas y otras desconocidas. La expresión de cada parcela se mantiene intacta hasta el final de la crianza. Con el ensamblaje completo se define la autenticidad y esencia vitícola de Leza.

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 12 de octubre.

Carácter de Leza

La Sierra de Toloño es testigo del paisaje que se ha forjado bajo su influjo. Pequeñas parcelas de viñedo con biodiversidad clonal y diferentes grados de exposición solar y orientaciones que favorecen una maduración gradual de la uva. Su orografía montañosa actúa como barrera natural para proteger la zona vitícola de Leza de las condiciones climáticas adversas. Suelos franco limosos con alto contenido en caliza y buena cantidad de materia orgánica. Aiurri 2021, es vino de municipio de Leza. El ensamblaje de siete parcelas: Vallejón, Espino, Losares, San Andrés, Guardaviñas y Viejete, que se trabajan de forma individual con el propósito de transmitir lo mejor de cada viñedo y entorno.

Elaboración por parcelas

La uva de Aiurri 2021 fue recolectada a mano tras una primera selección de racimos en la propia viña. Posteriormente, en bodega, se realizó una doble selección: de racimos y de bayas. La elaboración del mosto por gravedad permite respetar al máximo la materia prima y la vinificación por parcelas nos posibilita aportar al vino las características particulares de cada entorno. Se trabaja con el máximo respeto con fermentaciones espontáneas y extracciones suaves y muy controladas en tinas de roble francés y en depósitos de hormigón. Aiurri 2021 ha pasado dieciséis meses de crianza en barricas de diferente tamaño de roble francés. Después del ensamblaje de parcelas finalizó la crianza en depósitos de hormigón durante tres meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Finalmente, se clarificó con clara de huevo natural y se embotelló en la primavera de 2023.

AIURRI



AIURRI

2021 Vintage

Aiurri is the character of the Rioja Alavesa. Small plots of old vines that grow in the shelter of the Toloño mountain range. Its orography is a climatic crossroads where continental and Atlantic conditions intermingle. The vineyards are mainly Tempranillo with some Graciano, Grenache, white varieties and other unknown varieties. The expression of each plot remains intact until the end of the ageing process. The final blend defines the authenticity and essence of Leza's viticulture.

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 12 October.

Character of Leza

The Sierra de Toloño mountain range bears witness to the landscape that has been forged under its influence. Small vineyard plots with clonal biodiversity and different degrees of sun exposure and orientations that favour a gradual ripening of the grapes. Its mountainous orography acts as a natural barrier to protect the Leza wine-growing area from adverse weather conditions. Loamy loam soils with a high limestone content and a good amount of organic matter. Aiurri 2021 is a wine from the municipality of Leza. The blend of seven plots: Vallejón, Espino, Losares, San Andrés, Guardaviñas and Viejete, which are worked individually in order to transmit the best of each vineyard and environment.

Elaboration by plots

The Aiurri 2021 grapes were harvested by hand after an initial selection of bunches in the vineyard. Later, in the winery, a double selection was made: of clusters and berries. Gravity must production allows us to respect the raw material as much as possible and vinification by plots allows us to give the wine the particular characteristics of each environment. We work with the utmost respect with spontaneous fermentations and gentle and very controlled extractions in French oak vats and concrete tanks. Aiurri 2021 was aged for sixteen months in French oak barrels of different sizes. After the blending of plots, the wine was aged in concrete tanks for three months. For further protection the wine contains sulphites. Finally, it was clarified with natural egg whites and bottled in the spring of 2023.

AIURRI