

AIURRI

Añada 2022



Aiurri es el reflejo del carácter de Leza. Pequeñas parcelas de viña vieja con diferentes altitudes, orientaciones y estructura de suelo que nacen a los pies de la Sierra de Toloño. La orografía contribuye a la creación de un microclima único en el que se combina la influencia atlántica y la mediterránea. Viñedos de tempranillo mayoritariamente donde se intercalan 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. Expresividad y elegancia.

Un año climático complejo

La añada 2022 comenzó con un invierno muy seco con escasas precipitaciones. La brotación fue temprana, se desarrolló de forma uniforme y sin incidencias. La primavera también fue especialmente seca y durante el verano tan soleado se produjeron algunos episodios de lluvia pero que dejaron poca cantidad de agua. En el periodo estival se generaron varias olas de calor anómalas por su prolongación en el tiempo. Esta circunstancia favoreció que a nivel fitosanitario fuera un año positivo. En el manejo del viñedo, en ecológico, se apostó por cubiertas vegetales durante todo el ciclo en las parcelas con más vigor y se levantaron a principio de verano en aquellas viñas en las que la vegetación mostraba más debilidad. La vendimia se inició el 16 de septiembre.

El carácter de Leza

La Sierra de Toloño es testigo del paisaje que se ha forjado bajo su influjo. Pequeñas parcelas de viñedos centenarios con diversidad de variedades y de biotipos y múltiples 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. Aiurri 2022, es vino de municipio de Leza en plena Rioja Alavesa. El ensamblaje de varias parcelas que se trabajan de forma individual con el propósito de transmitir lo mejor de cada viñedo y entorno.

Vinificación por parcelas

La uva de Aiurri 2022 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 por gravedad permite respetar al máximo la materia prima y la vinificación por parcelas nos posibilita aportar al vino las características particulares de cada paraje. Se trabaja con fermentaciones espontáneas y extracciones suaves con temperaturas muy controladas. Aiurri 2022 ha pasado diecisésis meses de crianza en barricas de diferente tamaño de roble francés. Después del ensamblaje de parcelas finalizó la crianza en depósitos de hormigón durante cuatro meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Finalmente, se clarificó con proteínas vegetales y se embotelló en la primavera de 2024.

AIURRI



AIURRI

2022 Vintage

Aiurri is a reflection of the character of Leza. Small plots of old vines with different altitudes, orientations and soil structure that are born at the foot of the Sierra de Tololo. The orography contributes to the creation of a unique microclimate that combines Atlantic and Mediterranean influences. The vineyards are mainly Tempranillo with graciano, garnacha, white varieties and other unknown varieties. The expression of each plot remains intact until the end of the aging process. The complete blend defines the authenticity and viticultural essence of Leza. Expressiveness and elegance..

A complex climatic year

The 2022 vintage began with a very dry winter with little rainfall. Budbreak was early, uniform and uneventful. The spring was also particularly dry and during the summer there were only a few episodes of rain, but they left little water. In the summer period there were several anomalous heat waves due to their prolongation over time. This circumstance favored a positive year in terms of phytosanitary conditions. In organic vineyard management, plant covers were used throughout the cycle in the most vigorous plots and were lifted at the beginning of the summer in those vineyards where the vegetation was weaker. The harvest began on September 16.

The character of Leza

The Sierra de Tololo is witness to the landscape that has been forged under its influence. Small plots of centenary vineyards with a diversity of varieties and biotypes and multiple degrees of sun exposure and orientations that favor a gradual ripening of the grapes. Its mountainous orography acts as a natural barrier to protect the Leza wine-growing area from adverse climatic conditions. Loamy loam soils with a high limestone content. Aiurri 2022 is a wine from the municipality of Leza in the heart of Rioja Alavesa. The assembly of several plots that are worked individually with the purpose of transmitting the best of each vineyard and environment.

Vinification by plots

The Aiurri 2022 grapes were harvested by hand after an initial selection of clusters in the vineyard. Subsequently, in the winery, a double selection was made: of clusters and berries. Gravity winemaking allows maximum respect for the raw material and vinification by parcels enables us to provide the wine with the particular characteristics of each site. We work with spontaneous fermentation and gentle extractions with very controlled temperatures. Aiurri 2022 has spent sixteen months aging in French oak barrels of different sizes. After the blending of plots, it was aged For greater protection, the wine contains sulfites. Finally, it was clarified with vegetable proteins and bottled in the spring of 2024.

AIURRI