



LANDUA

AIURRI

Añada 2022

Landua es la expresión de pequeñas parcelas de viñedo viejo de entre 50 y 80 años que nacen entre los municipios de la Sonsierra hasta Laguardia. La orografía, el origen y la diversidad del terruño que nace de la Sierra de Cantabria otorga un carácter diferenciador al viñedo. 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.

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 solo 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 una 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 10 de septiembre.

Origen y biodiversidad clonal

La Sierra de Cantabria da cobijo a las pequeñas parcelas de viña vieja de las que se elabora Landua. La procedencia, la orientación del viñedo y la biodiversidad de biotipos aportan unas particularidades especiales. Viñedos mayoritariamente de tempranillo donde se intercalan algunas cepas de graciano, garnacha, variedades blancas y otras desconocidas. La heterogeneidad del suelo, franco-limosos con alto contenido en caliza, y el microclima contribuyen a una maduración característica de cada parcela. Junto con la práctica de una viticultura en ecológico se consigue un equilibrio extraordinario en la vid que permite atraer en cada botella la esencia de unos viñedos únicos.

Vinificación por parcelas

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. Ha pasado una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Después del ensamblaje de municipios finalizó la crianza en depósitos de hormigón a lo largo de siete meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2024.

AIURRI



LANDUA

AIURRI

2022 Vintage

Landua is the expression of small plots of old vines between 50 and 80 years old that are born between the municipalities of Sonsierra and Laguardia. The orography, the origin and the diversity of the terroir that arises from the Sierra de Cantabria gives a differentiating character to the vineyard. The search for the essence of each plot and each municipality ends up forming part of an assemblage wine after aging. 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.

Origin and clonal biodiversity

The Sierra de Cantabria gives shelter to the small plots of old vines from which Landua is made. The origin, the orientation of the vineyard and the biodiversity of biotypes provide special particularities. The vineyards are mainly Tempranillo with some Graciano, Garnacha, white varieties and other unknown varieties. The heterogeneity of the soil, silty loam with a high limestone content, and the microclimate contribute to the characteristic ripening of each plot. Together with the practice of organic viticulture, an extraordinary balance is achieved in the vine that allows the essence of unique vineyards to be captured in each bottle.

Vinification by parcels

Landua is the result of the blending of the character of the Leza and San Vicente de la Sonsierra vineyards. The vinification by parcels and municipalities allows us to increase our knowledge of each vineyard. The must is moved by gravity. It was vinified with spontaneous fermentations, gentle extractions and very controlled temperatures in French oak vats and concrete tanks and aged for 12 months in French oak barrels. After blending, the wine was aged in concrete tanks for seven months. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the spring of 2024.

AIURRI