



SALAS

AIURRI

Añada 2023

Salas 2023 nace como el reflejo más fiel de una parcela singular abrazada por la Sierra de Toloño y marcada por su orografía. 2,6 hectáreas de viñedo viejo en el que conviven cepas centenarias con una gran variabilidad de biotipos. Un paraje de marcada personalidad que se trabaja con una viticultura respetuosa, siguiendo el pulso de la naturaleza y los ciclos propios de la vid. Salas es la expresión más honesta y vibrante de una viña única que guarda la memoria de generaciones y que mantiene intacta su identidad. Aromas frutales, especiados y hierbas silvestres. Complejidad y viveza.

Añada compleja y exigente

Los primeros meses del invierno se caracterizaron por un clima más caluroso y con una menor pluviometría a la habitual de la fecha. Una situación que se pudo revertir gracias a las abundantes lluvias que llegaron con el inicio del año. La brotación se produjo a mediados de abril de forma uniforme en un contexto de una primavera seca y con algunos episodios de heladas que afectaron a una parte de la viña. En el manejo del viñedo, en ecológico, se centraron los esfuerzos en la gestión de las cubiertas vegetales y en el control fitosanitario. Durante el verano, las condiciones secas y cálidas, junto a una ola de calor a finales de agosto provocaron un adelanto en la maduración de la uva. La temperatura promedio anual fue más alta de lo normal con un cambio en la zona Winkler. Antes del inicio de vendimia se sucedieron varios episodios de abundantes lluvias que complicó la toma de decisiones previas de la recogida del fruto. Finalmente, la vendimia de esta parcela se llevó a cabo durante el 23 de septiembre.

El carácter de un viña irrepitible

La parcela de Salas echa raíces bajo la orografía montañosa de la Sierra de Toloño. Un viñedo que data del año 1911 y del que brotan cepas de hasta 25 variedades diferentes: tempranillo, garnacha, graciano, benedicto, viura, mazuelo, garro y matorana tinta, entre otras. Cepas centenarias que, gracias a su balance vegetativo natural, permite una viticultura más respetuosa, con rendimientos más equilibrados y mejor adaptación al entorno. Estas peculiaridades junto a los suelos heterogéneos, franco - limosos con alto contenido en caliza y el microclima generado por la influencia de la serranía, confiere a Salas un carácter singular, especialmente favorable para una maduración armoniosa de la materia prima.

Viveza y complejidad

La uva procedente de la parcela centenaria del paraje de Salas fue recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante todo el ciclo de maduración. Ya en bodega, la materia prima se mueve por gravedad y se vinifica por separado con fermentaciones espontáneas, extracciones suaves y cortas y temperaturas muy controladas en hormigón. Durante la crianza el vino se afinó durante 19 meses en barricas de roble francés de diferentes tamaños. Después del ensamblaje final continuó la crianza durante un mes en fudre de madera de roble francés. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2025.

AIURRI



SALAS

AIURRI

2023 Vintage

Salas 2023 was created as the most faithful reflection of a unique plot embraced by the Sierra de Toloño mountains and marked by its terrain. 2.6 hectares of old vineyards where century-old vines coexist with a wide variety of biotypes. A place with a strong personality that is cultivated using respectful viticulture methods, following the rhythm of nature and the cycles of the vine. Salas is the most honest and vibrant expression of a unique vineyard that preserves the memory of generations and maintains its identity intact. Fruity, spicy, and wild herb aromas. Complexity and liveliness.

A complex and demanding vintage

The first months of winter were characterized by warmer weather and lower rainfall than usual for the time of year. This situation was reversed thanks to the abundant rains that arrived at the beginning of the year. Budding occurred uniformly in mid-April in the context of a dry spring with some episodes of frost that affected part of the vineyard. In the management of the vineyard, which is organic, efforts were focused on the management of plant cover and phytosanitary control. During the summer, dry and warm conditions, together with a heatwave at the end of August, caused the grapes to ripen earlier than usual. The average annual temperature was higher than normal with a change in the Winkler zone. Before the harvest began, there were several episodes of heavy rain, which complicated the decision-making process prior to picking the fruit. Finally, the harvest of this plot took place on September 23.

The character of a unique vineyard

The Salas plot takes root beneath the mountainous terrain of the Sierra de Toloño. A vineyard dating back to 1911, it is home to vines of up to 25 different varieties: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Benedicto, Viura, Mazuelo, Garro, and Maturana Tinta, among others. These century-old vines, thanks to their natural vegetative balance, allow for more respectful viticulture, with more balanced yields and better adaptation to the environment. These characteristics, together with the heterogeneous, loamy-silty soils with a high limestone content and the microclimate generated by the influence of the mountains, give Salas a unique character, particularly favorable for the harmonious ripening of the raw material.

Liveliness and complexity

The grapes from the century-old vineyard in Salas were harvested by hand after exhaustive monitoring throughout the ripening cycle. Once in the winery, the raw material is moved by gravity and vinified separately with spontaneous fermentation, gentle and short extractions, and strictly controlled temperatures in concrete tanks. During aging, the wine was refined for 19 months in French oak barrels of different sizes. After the final blending, aging continued for one month in French oak casks. For added protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the spring of 2025.

AIURRI