



AIURRI

Añada 2023

Aiurri es la expresión de la autenticidad y carácter vitícola de Leza. Parcelas pequeñas de viñedos centenarios y con una gran diversidad de variedades y de biotipos que nacen a los pies de la Sierra de Toloño. Su orografía montañosa actúa como barrera natural resguardando la zona vitícola de las condiciones climáticas adversas. Suelos equilibrados, franco - limosos y ricos en caliza. Expresividad y elegancia. Aiurri 2023 es el carácter de Leza.

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 promedia 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 se inició el 7 de septiembre y finalizó el 23 de septiembre.

El carácter de Leza

Bajo el influjo de la Sierra de Toloño crece un paisaje vitícola único. Pequeñas parcelas de viñedos centenarios con amplia variabilidad genética. Viña de tempranillo mayoritariamente donde se intercalan cepas de garnacha, graciano, benedicto, viura, mazuelo, garro y maturan tinta, entre otras. La orografía, con diferentes altitudes y orientaciones, contribuye a la creación de microclimas únicos en el que se combinan la influencia atlántica y la mediterránea. Suelos franco - limosos con alto contenido en caliza. Aiurri 2023, es vino de pueblo de Leza en plena Rioja Alavesa. 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.

La esencia de cada viñedo

La uva de Aiurri 2023 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 2023 ha pasado dieciocho meses de crianza en barricas de diferente tamaño de roble francés. Después del ensamblaje de parcelas finalizó la crianza en depósitos de hormigón durante dos meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2025.

AIURRI



AIURRI

2023 Vintage

Aiurri is the expression of Leza's authenticity and viticultural character. Small plots of century-old vineyards with a wide variety of grape varieties and biotypes grow at the foot of the Sierra de Toloño mountains. The mountainous terrain acts as a natural barrier, protecting the wine-growing area from adverse weather conditions. Balanced, loamy-silty soils rich in limestone. Expressive and elegant. Aiurri 2023 is the character of Leza.

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 plant cover management 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 began on September 7 and ended on September 23.

The character of Leza

Under the influence of the Sierra de Toloño mountains, a unique wine-growing landscape flourishes. Small plots of century-old vineyards with wide genetic variability. Mainly Tempranillo vineyards interspersed with Garnacha, Graciano, Benedicto, Viura, Mazuelo, Garro, and Maturana Tinta vines, among others. The terrain, with different altitudes and orientations, contributes to the creation of unique microclimates that combine Atlantic and Mediterranean influences. Loamy-silty soils with high limestone content. Aiurri 2023 is a wine from the village of Leza in the heart of Rioja Alavesa. 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.

The essence of each vineyard

The grapes for Aiurri 2023 were harvested by hand after an initial selection of bunches in the vineyard itself. Subsequently, in the winery, a double selection was carried out: of bunches and berries. Gravity-fed production allows us to respect the raw material as much as possible, and vinification by plot enables us to bring the particular characteristics of each site to the wine. We work with spontaneous fermentation and gentle extraction at carefully controlled temperatures. Aiurri 2023 has been aged for eighteen months in French oak barrels of different sizes. After blending the plots, the wine was aged in concrete tanks for two months. For added protection, the wine contains sulfites. Finally, it was bottled in the spring of 2025.

AIURRI