



LANDUA

AIURRI

Añada 2023

Landua es el reflejo de la búsqueda de la esencia de cada pequeña parcela y de cada municipio. Cepas de viñedo viejo de entre 50 y 80 años que nacen a los pies de la Sierra de Cantabria, y que recorren varios municipios delimitados por el río Ebro en su margen izquierda, desde la Sonsierra hasta Laguardia. Landua es identidad, elegancia y frescura. Aromas florales que persisten con el paso de tiempo.

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.

Identidad y complejidad varietal

En las estribaciones de la Sierra de Cantabria, alrededor de los municipios de San Vicente de la Sonsierra, Laguardia, Leza y Navaridas, nacen las cepas de viña vieja de las que se elabora Landua 2023. Pequeños viñedos de tempranillo enriquecidos por la presencia de graciano, garnacha y variedades blancas, transformados a lo largo de décadas y adaptados de manera natural a la orografía montañosa. La protección de la serranía frente a las adversidades climáticas, junto a la altitud y los suelos franco - limosos de base calcárea, favorecen una maduración diferenciada de la uva, reflejo de una diversidad territorial que define la identidad y el origen de cada pueblo y su paisaje.

Vinificación por municipios

El trabajo diferenciado por parcelas y municipios permite una mayor profundización y conocimiento de cada viñedo y su entorno. La vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas. En bodega las uvas se mueven por gravedad. Se vinifica con fermentaciones espontáneas, extracciones suaves y temperaturas muy controladas en tinas de roble francés y en depósitos de hormigón. Landua 2023 ha pasado una crianza de 15 meses en barricas de roble francés de diferentes tamaños. Después del ensamblaje de municipios finalizó la crianza en depósitos de madera y hormigón a lo largo de cinco meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2025.

AIURRI



LANDUA

AIURRI

2023 Vintage

Landua reflects the search for the essence of each small plot and each municipality. Old vines between 50 and 80 years old grow at the foot of the Sierra de Cantabria mountains and stretch across several municipalities bordered by the left bank of the Ebro River, from Sonsierra to Laguardia. Landua is identity, elegance, and freshness. Floral aromas that linger over time.

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 began on September 7 and ended on September 23.

Identity and varietal complexity

In the foothills of the Sierra de Cantabria, around the municipalities of San Vicente de la Sonsierra, Laguardia, Leza, and Navaridas, grow the old vines from which Landua 2023 is made. Small Tempranillo vineyards enriched by the presence of Graciano, Garnacha, and white varieties, transformed over decades and naturally adapted to the mountainous terrain. The protection of the mountains against adverse weather conditions, together with the altitude and the calcareous loamy soils, favor a differentiated ripening of the grapes, reflecting a territorial diversity that defines the identity and origin of each village and its landscape.

Vinification by municipality

Working separately by plot and municipality allows for greater depth and knowledge of each vineyard and its environment. The harvest is carried out manually in small boxes. In the winery, the grapes are moved by gravity. It is vinified with spontaneous fermentation, gentle extraction, and tightly controlled temperatures in French oak vats and concrete tanks. Landua 2023 has been aged for 15 months in French oak barrels of different sizes. After blending the different municipalities, the wine was aged in wooden and concrete tanks for five months. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the spring of 2025.

AIURRI