



SALAS

AIURRI

Añada 2021

Salas 2021 es la interpretación de una parcela única marcada por la orografía de la Sierra de Toloño. 2,6 hectáreas de viña vieja de biodiversidad clonal que a su vez conforman micro parcelas con una identidad propia dentro de un mismo viñedo. La autenticidad y personalidad de un paraje único. Viticultura extremadamente respetuosa con el entorno y los ciclos naturales de la vid. La esencia más pura de un viñedo centenario que ha desafiado al paso del tiempo. Complejidad y viveza. Expresión pura del paraje de Salas.

Equilibrio climático

La añada 2021 destacó por las abundantes lluvias durante el invierno, un 12% por encima de la media en el entorno de Leza. Se trabajó con cubiertas vegetales para mejorar la estructura del suelo y aumentar la riqueza microbiológica de cada parcela. La brotación tuvo lugar durante el mes de abril sin incidencias climatológicas ni de sanidad vegetal. El manejo del cultivo en ecológico y la buena climatología permitió tratar los viñedos con productos naturales. Las temperaturas suaves durante el verano conservaron la acidez y frescura de la uva. Para alcanzar el punto óptimo de maduración se realizaron dos vendimias en la parcela: la primera el 2 de octubre y la segunda el 13 de octubre de 2021.

El carácter del viñedo viejo

La parcela de Salas se asienta bajo la falda de la Serranía de Toloño en el municipio de Leza. Viñedo viejo con cepas que rondan los cien años que se asientan en suelos franco limosos. Estas particularidades junto con el microclima propio que origina la orografía montañosa hacen de Salas una parcela con características singulares y excepcionales para la maduración de la materia prima. Cepas en las que predomina la tempranillo, garnacha y graciano junto con otras plantas de diversas variedades blancas como la viura. Se podría hablar de micro parcelas con identidad propia dentro de un mismo viñedo.

Dos vendimias, una parcela

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. Para recoger la uva en perfecto estado de madurez, la vendimia se realizó en dos fases con dos semanas de diferencia. Ya en bodega, el mosto se mueve por gravedad y se vinifica por separado con fermentaciones espontáneas, extracciones suaves y cortas y temperaturas muy controladas en tinas de roble francés. Durante la crianza el 40% de la elaboración, la uva de la primera vendimia, permaneció 18 meses en ánforas de hormingón, mientras que el 60% restante, segunda vendimia, pasó 18 meses en barricas de roble francés de diferentes tamaños. Después del ensamblaje final continuó la crianza durante nueve meses en ánforas de hormingón y barricas de roble francés. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2023.

RIOJA



SALAS

AIURRI

2021 Vintage

Salas 2021 is the interpretation of a unique plot marked by the orography of the Sierra de Toloño. 2.6 hectares of old vines of clonal biodiversity that in turn make up micro-plots with their own identity within the same vineyard. The authenticity and personality of a unique spot. Viticulture that is extremely respectful of the environment and the natural cycles of the vine. The purest essence of a centuries-old vineyard that has defied the passage of time. Complexity and liveliness. Pure expression of the Salas area.

Climate conditions

The 2021 vintage was notable for the abundant rainfall during the winter, 12% above average in the Leza area. We worked with plant covers to improve the soil structure and increase the microbiological richness of each plot. Sprouting took place during the month of April without any weather or plant health incidents. The organic management of the crop and the good weather allowed the vineyards to be treated with natural products. The mild summer temperatures preserved the acidity and freshness of the grapes. In order to reach the optimum ripening point, two harvests were carried out on the plot: the first on 2 October and the second on 13 October 2021.

The character of a unique vineyard

The Salas plot is located in the foothills of the Serranía de Toloño mountain range in the municipality of Leza. Old vineyards with vines that are around one hundred years old and are planted on loamy loam soils. These particularities, together with the microclimate caused by the mountainous orography, make Salas a plot with unique and exceptional characteristics for the maturation of the raw material. Tempranillo, Garnacha and Graciano grape varieties predominate, together with other white varieties such as Viura. We could speak of micro-plots with their own identity within the same vineyard.

Two harvests, one plot

The grapes from the centenary plot in the Salas area were harvested by hand after an exhaustive monitoring throughout the ripening cycle. In order to harvest the grapes at perfect maturity, the grapes were harvested in two phases, two weeks apart. Once in the winery, the must is moved by gravity and vinified separately with spontaneous fermentations, gentle and short extractions and very controlled temperatures in French oak vats. During the ageing process, 40% of the production, the grapes from the first vintage, remained 18 months in hormingon amphorae, while the remaining 60%, the second vintage, spent 18 months in French oak barrels of different sizes. After the final blending, the wine was aged for nine months in hormone amphorae and French oak barrels. For further protection the wine contains sulphites. It was bottled in the spring of 2023.

RIOJA