

El Origen

Nuestros viñedos

Cultivamos nuestros viñedos en cuatro regiones vitícolas españolas:

Álava, Navarra, Alicante y Gipuzkoa

Estas tierras, con marcadas peculiaridades edafológicas, climatologías dispares y variedades autóctonas propias, crean vinos de caracteres bien diferenciados.

- **Álava:** Tempranillo y Viura
- **Navarra:** Garnacha Blanca y Garnacha Tinta
- **Alicante:** Monastrell
- **Gipuzkoa:** Hondarrabi Zuri y Beltza



La historia y sus gentes



La tradición heredada de nuestros antepasados es uno de los grandes valores sobre el que nos basamos para desarrollar nuestro trabajo en el viñedo y en la bodega.

Las cuidadas prácticas en el cultivo de la vid, la poda estacional y la labranza mediante tracción animal junto a las labores en bodega basadas en una mínima intervención son los fundamentos de nuestro trabajo.

Esta andadura recoge la labor meditada de un proyecto familiar unido al trabajo de un equipo de personas que hacen realidad el sueño de elaborar vinos reflejo de nuestra comarca, nuestra historia y tradición.

Terroirs

Dos grandes conceptos nos acompañan en nuestra andadura:

- Viñedos y Vinos unidos al Terroir
- El respeto a la Naturaleza

Terroir, es el concepto que llena de contenido a nuestros vinos, cargándolos de personalidad e identificándolos con el verdadero origen de los viñedos.

El Respeto a la Naturaleza es parte de nuestro sentimiento. La integridad en el entorno vitícola, el uso de prácticas de cultivo tradicionales, la ausencia en nuestros viñedos de fertilizantes y sustancias químicas de síntesis, así como el uso de los fundamentos de una agricultura ecológica y biodinámica, son los principios en los que nos basamos para la consecución de un proyecto sostenible.



La Guardia - Álava



Nuestra bodega tiene su origen en el año 1985, fruto de la unión de doce viticultores. El objetivo fundamental del proyecto era la caracterización y comercialización del vino de nuestra comarca: el **Vino Tradicional de Cosechero**. Vinos elaborados bajo técnicas ancestrales con uvas y racimos enteros fermentados en lagos abiertos.

Años más tarde, en 1990, se inició el desarrollo de los **Vinos de Pueblo**. Vinos concebidos tras una selección de nuestros viñedos más emblemáticos, que mejor reflejen el carácter de nuestro territorio.

A partir del año 2002 abordamos dos importantes cambios en nuestra concepción vitivinícola. Por un lado, iniciamos las primeras prácticas ecológicas en el cultivo del viñedo y al mismo tiempo, comenzamos la búsqueda y el descubrimiento de parcelas excepcionales capaces de dar lugar a vinos únicos - **Vinos de Parcela**.

Vinos de Parcela

Disfrutamos de una comarca con una gran riqueza vitícola: en cada rincón encontramos entornos naturales únicos con biotopos propios que desarrollan ecosistemas singulares.

Cada año descubrimos hábitats con peculiaridades edafológicas propias, viñedos de los cuales elaboramos vinos con carácter, que nos ayudan a mantener paisajes ligados a una agricultura sostenible.

Nos resulta mágico descubrir los secretos que cada viñedo esconde y es gratificante recoger el fruto de un trabajo callado que une al hombre y su entorno para elaborar vinos llenos de sensaciones únicas e irrepetibles.

Queremos compartir este legado y explorar la realidad de nuestra región con nuestros **Vinos de Parcela**.



VIÑA EL PISON

Es un viñedo de 2,4 has. Enclavado en una pequeña depresión protegida por una barrera natural de piedra y asentado sobre una roca madre de arenisca. Suelo de fuerte estructura y composición pobre. Su tierra arcillo-calcaría, permite un desarrollo contenido del viñedo con una ajustada regulación hídrica y mineral durante todo el ciclo vegetativo.

Viña El Pison produce un vino reflejo del saber hacer de nuestros antepasados y de la pasión de quienes queremos mantener vivo el espíritu de un viñedo.



Artadi
El Carretil



Artadi
La Poza



Artadi
San Lázaro



Artadi
Valdeginés



Viña
El Pison

Vinos de Pueblo

En los pueblos de Laguardia y Elvillar de Álava, Artadi cuenta con 74,15 hectáreas de viñedo propio asentados en suelos de amplia y diversa peculiaridad edafológica al amparo de la Sierra de Toloño y la Sonsierra Alavesa.

Este paisaje alavés está salpicado de pequeñas parcelas de viñedos de Tempranillo y Viura, que generan un complejo mosaico de posibilidades organolépticas.

Suelos calcáreos, gravas de aluvión y arcillas configuran este particular equilibrio entre nuestros suelos pobres y un microclima propio que conjuga las influencias continentales, atlánticas y mediterráneas.

Nuestros **Vinos de Pueblo** recogen el fruto de estos paisajes, ensamblando sus caracteres individuales y ofreciéndonos una sensación conjunta de nuestro entorno vitícola.



Viñas de Gain
Tinto



Viñas de Gain
Blanco

Artazu

Bodegas y Viñedos



Artazu - Navarra

Desde 1996 cultivamos nuestros viñedos y elaboramos vinos en Navarra, una tierra llena de historia y de gran reputación vitícola.

Sus tierras pardo-calizas de alternancia entre suelos arcillo-calcareos y arcillo-arenosos, unidos a una climatología extrema y de contrastes, configuran las peculiaridades de esta región.

Nuestra obsesión: La Garnacha

La Garnacha fue la variedad reina y de mayor presencia en el viñedo de Navarra en el siglo pasado. Una viticultura penosa, de viñedos gastados y una herencia casi perdida, hacen de este proyecto la simbiosis perfecta entre lo olvidado y lo añorado. Sentimientos y vinos llenos de autenticidad y vanguardia.

Contamos con 41,90 hectáreas de viñedo propio de Garnacha, localizados en dos pueblos navarros de arraigada tradición vitícola: **Artazu y San Martín de Unx.**

Vinos de Pueblo



Artazu Santa Cruz
de Artazu Tinto



Artazu Santa Cruz
de Artazu Blanco



Artazu Pasos de
San Martín

IZAR - LEKU



Zarautz - Guipuzkoa

Son numerosas las reseñas que sitúan a la viticultura cantábrica y, en concreto, al txakoli en la época medieval. Los peregrinos del Camino de Santiago del Norte fueron los que implantaron, en estas tierras guipuzcoanas, la cultura del viñedo venida del Norte de Europa.

Gracias a aquel patrimonio vitícola milenario y al buen hacer de aquellos monjes venidos del Norte de Europa, el txakoli vivió momentos de auge entre los siglos XI al XVI. En tiempos más recientes, el txakoli ha pasado de ser un vino ligado al caserío y consumo familiar, a lograr posicionarse con fuerza en los restaurantes más vanguardistas y prestigiosos, consiguiendo así, una posición sólida y notoria en la percepción del consumidor.

En este marco vitícola, en 2015 iniciamos el proyecto de Izar-Leku Mahastiak, que une a las familias Zapiain & López de Lacalle. De la mano y de la experiencia del viticultor Inaxio Manterola en Zarautz, cultivamos 1,2 hectáreas de Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza, con las que elaboramos un vino espumoso partiendo de un vino base de txakoli.

Fruto de este trabajo elaboramos Izar-Leku, un vino espumoso lleno de energía natural que unido a un largo proceso de crianza en botella genera un vino de gran complejidad aromática y una mineralidad salina atractiva y contundente.



Izar-Leku