LAUS

LAUS Chardonnay 2020

PREMIOS

Añada 2016

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Añada 2017

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Añada 2018

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Añada 2019

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.
Plata: Concurso Mundial de Bruselas, Bélgica.

Añada 2020

Cuadro de honor: Concurso Vino Sub-30, España.
Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

EL VIÑEDO

El viñedo de LAUS está distribuido por diversas zonas del Somontano, donde los diferentes suelos, ubicados a una altitud entre 350 y 400 metros sobre el nivel del mar, aportan especiales cualidades a la uva para conseguir vinos con personalidad propia. Se trata de una zona de suelos calizos y pedregosos con presencia de yeso en algunos casos y una textura franca. Este tipo de suelos se caracterizan por un nivel de fertilidad bajo. El clima de la zona es mediterráneo continental, con una pluviometría anual escasa (400 mm). La combinación de los suelos pobres con el clima cálido y seco del sur del Somontano, permite alcanzar una completa maduración de la uva, con producciones ajustadas y un excelente estado sanitario.

VARIEDADES

Chardonnay. El otoño fue lluvioso y suave, lo que favoreció que las plantas se recuperaran muy bien de la vendimia, teniendo un buen agostamiento de la madera antes de la llegada de las heladas del invierno. La época invernal se caracterizó por ser húmeda y con muchas nieblas persistentes. La primavera, fue muy lluviosa, favoreciendo el desarrollo vegetativo, pero también nos puso en alerta ante posibles enfermedades criptogámicas. Por todo ello, el 2020 será recordado como una añada con una primavera de clima atlántico y con un mes de mayo casi tropical. Gracias a un verano muy seco y caluroso, con una temperatura media muy alta de 24.3ºC, experimentamos una maduración completa de todas las variedades de uva. Así, el 18 de agosto comenzamos la vendimia, que fue pausada y sin sobresaltos, para finalizar un mes después. El sello atlántico de esta añada se refleja también en los vinos, que muestran su carácter más fresco y jugoso. Una añada corta en cantidad, pero de una magnífica calidad.

VINIFICACIÓN

Cuando la uva alcanzó su madurez óptima, se realizó la vendimia durante la noche, fue transportada y recibida en bodega para proceder a su maceración en frío, con el fin de obtener un vino más estructurado y frutal. Tras la extracción cuidadosa del mosto flor mediante un desfangado estático en atmósfera inerte, la fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar así todos los aromas frutales del vino.

CATA

Vino blanco de aspecto luminoso, color amarillo limón con destellos verdes y acerados, propios de su juventud. En nariz presenta un complejo y elegante aroma frutal, destacando los cítricos y tropicales (corteza de limón, pera en almíbar, piña y plátano maduro). En boca es sabroso, potente y fresco. Destaca un postgusto muy largo y agradable que invita a beber.