

# LAUS



## LAUS Rosado 2020

### PREMIOS

#### Añada 2016

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Bronce: International Wine & Spirit Competition, UK.

#### Añada 2017

Oro: Premios Bacchus, Unión Española de Catadores.

#### Añada 2018

Oro: Concurso Mundial de Bruselas, Bélgica.

Plata: Mundus Vini, Alemania.

### 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

Syrah y garnacha tinta. 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. Por su parte, la época invernal se caracterizó por ser húmeda, templada y con muchas nieblas persistentes. La primavera, fue muy lluviosa, favoreciendo el desarrollo vegetativo, pero también nos puso en alerta ante posibles enfermedades criptogámicas. Sólo en los seis primeros meses de 2020 cayó tanta lluvia (475 mm) como en todo el 2019, siendo mayo uno de los más lluviosos húmedos y calurosos. 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 24.3°C, 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

Las uvas, en su punto óptimo de madurez, maceran por separado durante varias horas para extraer así un mosto rico en aromas frutales. Tras ser limpiado estáticamente de forma natural, fermenta a suaves temperaturas para preservar la fruta como principal característica del vino.

### CATA

Atractivo color rosa pálido y aspecto cristalino. En nariz es muy intenso, limpio y frutal, destacando matices a fresa ácida, golosinas, frutos rojos y caramelo de violeta. En boca es fresco y goloso con un paso suave por el paladar. Un vino muy agradable y equilibrado.