

LAUS



LAUS Tinto Joven 2020

PREMIOS

Añada 2016

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Añada 2017

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Bronce: International Wine Challenge, UK.

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

Merlot y syrah. 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 24.3°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

Vino procedente de un ensamblaje al 50% de las variedades Merlot y Syrah que se complementan perfectamente entre ellas. Las dos fermentaron, por separado, a suaves temperaturas, para extraer todo su carácter frutal y los taninos más amables. Después de la fermentación maloláctica, se realizó el ensamblaje del vino y su posterior embotellado.

CATA

Vino tinto de intenso color rojo cereza, con ribetes azules que marcan su juventud. Nariz fresca y frutal. Destacan generosos aromas de frutos rojos, con un toque de bayas silvestres. En boca resalta su ataque suave y sedoso. Paso muy agradable y goloso.