

LAUS



LAUS Crianza 2017

PREMIOS

Añada 2013

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Bronce: International Wine & Spirit Competition, UK.

Añada 2015

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Añada 2016

Oro: Concurso Vino Sub-30, España.

Plata: Premios Union Española de Catadores.

Bronce: Decanter World Wine Awards, 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 cabernet sauvignon. El invierno 2017 fue especialmente lluvioso y bastante frío, seguido de una primavera muy suave y con un aporte hídrico excepcional que dio lugar a una excelente masa foliar. Todo esto ha sido muy importante para el buen desarrollo del fruto. La climatología, en las últimas fases de la maduración, ha sido más agresiva con una importante escasez hídrica durante todo el verano y unas temperaturas muy elevadas. Esto ha adelantado 7-10 días la maduración de las uvas, mermando un poco la producción, garantizando una calidad sanitaria excepcional. Fruta, fresca y concentración caracterizan a esta añada 2017.

VINIFICACIÓN

Vino procedente de uvas de nuestros viñedos fermentadas, por separado, a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. La crianza se realizó en barricas de roble de 225 litros; una parte en roble mixto (roble francés y americano) y otra en roble francés. La crianza en barrica fue de ocho meses para conseguir, por medio de la microoxigenación, la integración de la uva con el aporte de la madera.

CATA

Vino tinto de gran capa e intenso color rojo ciruela, con matices rojos y tonos azulados. En nariz es muy intenso, marcándose los aromas propios de nuestra crianza en roble, madera tostada, vainilla, especiados y también los procedentes de la uva, fruta madura, melocotón, ciruelas negras y cerezas confitadas. En boca es un vino amplio, fresco y denso, con un tanino dulce y sedoso, tanto en la entrada como en su paso, lo que invita a beber. Los sabores frutales de la uva, así como los tostados y ahumados de la madera, se ensamblan perfectamente, resultando un vino sabroso, complejo y muy equilibrado.