

# LAUS



## LAUS Crianza 2018

### 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 del 2018 fue suave al principio y después bastante lluvioso y frío, con una importante nevada al final de este, seguido de una primavera muy fresca y con un aporte hídrico excepcionalmente alto, que dio lugar a una excelente masa foliar. Durante el verano, se han alternado tormentas e importantes lluvias con fases de altas temperaturas y escasez de aporte hídrico. La maduración ha sido más tranquila que en otras campañas al tener agua y temperaturas más moderadas durante el envero y la última parte de la maduración. Esto garantiza una buena madurez fenólica que se refleja en el carácter fresco y frutal de nuestros primeros vinos jóvenes.

### 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.