LAUS

LAUS Tinto Barrica 2018

PREMIOS

Añada 2015

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.
Bronce: International Wine & Spirit Competition, UK.

Añada 2016

Oro: Concurso Vino Sub30, España.

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

Cabernet sauvignon, merlot y syrah. 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

Las tres variedades, que se complementan perfectamente entre ellas, fermentaron por separado a suaves temperaturas, para extraer todo su carácter frutal y los taninos menos agresivos. Después de la fermentación maloláctica, se realizó el ensamblaje del vino y su posterior reposo en barrica de roble mixto (duelas de roble americano y los fondos de roble francés) durante seis meses, para conseguir un equilibrio entre la fruta y el aporte aromático de la madera.

CATA

Vino tinto de intenso color rojo cereza, con matices morados y rojos que marcan su juventud. Nariz plena e intensa. Destacan aromas de frutos rojos con un toque de frutos secos (avellanas, almendras tostadas), ahumados, toffee y especias. En boca resalta su ataque suave y frutal. Paso amplio y goloso en boca, donde encontramos tostados, especias, clavo y un dulce y suave tanino que deja un postgusto muy agradable.