

# LAUS



## LAUS Tinto Barrica 2019

Alcohol: 14% Vol.

### 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. Tras un otoño lluvioso, el invierno fue seco. La escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del mes de marzo provocaron un adelanto de las brotaciones de unos 6-7 días. Este adelanto no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de la primavera más frío de lo habitual. La nota más destacable fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo, sin afectar de forma negativa a la capacidad productiva de las cepas. La primera mitad de verano fue seca y con temperaturas superiores a la media. Además, fue un verano muy cálido, lo que favoreció la completa maduración de todas las variedades. Por todo ello, la vendimia de 2019 merece ser recordada por el excelente estado sanitario de la uva, las maduraciones completas y el buen tiempo que acompañó el final de la vendimia.

### 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.