

LAUS



LAUS Garnacha Tinta 2021

Alcohol: 14% Vol.



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.

VARIETADES

Garnacha tinta. La añada 2021 se ha caracterizado por temperaturas suaves y por las escasas precipitaciones. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo más gratificante, sin apenas tratamientos fitosanitarios. La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. La segunda parte del invierno vino marcada por la borrasca Filomena, que en el Somontano dejó importantes nevadas. Por suerte, el Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas. La primavera nos saludó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, lo que se tradujo en un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un período más frío que provocó una parada vegetativa. El envero comenzó a mediados de julio. Debido a que el verano del 2021 fue suave y fresco, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto. El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas ha permitido obtener vinos que gozan de un magnífico equilibrio.

VINIFICACIÓN

Vino monovarietal elaborado con uvas de garnacha tinta procedentes de nuestros viñedos. Las uvas fermentan a suaves temperaturas de forma controlada en depósitos de acero inoxidable, buscando extraer los taninos más suaves y los aromas frutales. Después de la fermentación maloláctica, reposa en barricas de roble mixto durante 4 meses obteniendo un vino redondo y complejo.

CATA

Vino tinto de aspecto cristalino y color rojo rubí muy intenso, con matices violáceos y morados. Nariz muy frutal e intensa. Marcados frutos rojos dulces con un fondo de ahumados, vainilla y especias. Ataque suave en boca con taninos dulces y un paso de boca muy agradable y frutal.

Tiene un final de boca muy largo y sedoso donde se aprecian matices tostados.