

LAUS



LAUS Chardonnay-Garnacha 2022

Alcohol: 13% Vol.

PREMIOS

Añada 2016

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Añada 2017

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Añada 2018

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Añada 2019

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Plata: Concurso Mundial de Bruselas, Bélgica.

Añada 2020

Cuadro de honor: Concurso Vino Sub-30, España.

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

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

Chardonnay y garnacha. La añada 2022 se ha caracterizado por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones. Unas condiciones climatológicas favorables y propias del Somontano, pero que este año se han visto acrecentadas, registrando temperaturas récord en los meses de junio, julio y agosto, en los que se superaron los 40 °C., y que supuso el adelanto de la vendimia unos diez días respecto a las fechas habituales. Un otoño bastante seco fue precedido por precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse tras la vendimia del 2021. Asimismo, el primer tramo del invierno fue muy frío y seco, lo que resultó muy favorable para la inducción floral y eliminó el riesgo de transmisión de enfermedades de la madera durante las podas invernales. Por otro lado, la segunda parte del invierno vino marcada por temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación. Tras la pertinaz sequía invernal, la primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas, que experimentaron un desarrollo vegetativo excepcional como pocos años se recuerda. El invierno comenzó a mediados de julio cuando ya estábamos en plena ola de calor. La baja pluviometría registrada durante el verano nos permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares. Por lo tanto, no es de extrañar que la cosecha del 2022 esté entre las más tempranas del Somontano, ya que comenzamos la vendimia el 10 de agosto. Ha sido una cosecha plácida y sin sobresaltos.

VINIFICACIÓN

Cuando cada variedad alcanzó su madurez óptima, se realizó la vendimia nocturna, para protegerla de oxidaciones no deseadas. En bodega se procedió a una breve maceración en frío, con el fin de obtener un vino más estructurado y frutal, y obtener el mosto flor. Después de un desfangado estático en atmósfera inerte, la fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a suaves temperaturas para preservar así todos los aromas frutales y florales propios de cada variedad.

CATA

Vino blanco de aspecto luminoso, color amarillo limón con destellos verdes y acerados, propios de su juventud. En nariz presenta un complejo y elegante aroma frutal, con matices florales, destacando los cítricos y tropicales (corteza de limón, pera en almíbar, piña y plátano maduro). En boca es sabroso, potente y fresco.

Destaca un postgusto muy largo y agradable que invita a beber.