

# LAUS



## LAUS Chardonnay-Garnacha 2023

Alcohol: 13,5% 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 2023 se ha caracterizado por unas altas temperaturas y escasas e irregulares precipitaciones. Unas condiciones ya habituales en estos últimos años en el Somontano, lo que nos permite obtener un fruto de una calidad sanitaria excepcional. El final del invierno y la entrada de la primavera vinieron marcados por una persistente sequía, aun así, el buen agostamiento sufrido en los meses de otoño permitió al viñedo brotar sin ningún problema y de una forma homogénea, apreciándose un adelanto de una semana respecto a las fechas medias, tanto en brotación como en floración. No se registraron heladas tardías de primavera, y la ausencia de precipitaciones hicieron que se pudiera reducir los tratamientos fitosanitarios al mínimo dado el buen estado sanitario de los cultivos. Este año el elemento diferenciador fue el lluvioso y fresco mes de junio, que permitió que el viñedo madurara sin el excesivo estrés de otras campañas. El verano comenzó pues, con los suelos hídricamente abastecidos y con temperaturas más bien suaves, permitiendo al viñedo crecer y desarrollarse de forma óptima sin el temido estrés hídrico que se preveía. El envero llegó con un ligero adelanto y la vendimia también lo hizo, comenzando el 16 de agosto con la variedad chardonnay, con una calidad excepcional. A finales de agosto sufrimos una pequeña ola de calor, que aceleró un poco la maduración y la vendimia de las primeras variedades tintas. El final de vendimia vino precedido de temperaturas suaves y precipitaciones moderadas, permitiendo así un final de campaña de categoría, con muy buenas maduraciones fenólicas y manteniendo, al igual que en las variedades blancas, una gran calidad.

### **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.