

LAUS



LAUS Crianza 2021

Alcohol: 14% Vol.

PREMIOS

Añada 2015

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Añada 2016

Oro: Concurso Vino Sub-30, España.

Plata: Premios Union Española de Catadores.

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Añada 2020

Oro: Concours Mondial Bruxelles, Bélgica.

Añada 2021

Plata: Asia Wine Trophy.

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

Merlot y cabernet sauvignon. La añada 2021 se caracterizó por temperaturas suaves y por las escasas precipitaciones. Unas condiciones climatológicas que favorecieron 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 procedente de uvas de nuestros viñedos fermentadas, por separado, a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. La crianza se realizó en barricas de roble de 225 litros; una parte en roble mixto (roble francés y americano) y otra en roble francés. La crianza en barrica fue de ocho meses para conseguir, por medio de la microoxigenación, la integración de la uva con el aporte de la madera.

CATA

Vino tinto de gran capa e intenso color rojo ciruela, con matices rojos y tonos azulados. En nariz es muy intenso, marcándose los aromas propios de nuestra crianza en roble, madera tostada, vainilla, especiados y también los procedentes de la uva, fruta madura, melocotón, ciruelas negras y cerezas confitadas. En boca es un vino amplio, fresco y denso, con un tanino dulce y sedoso, tanto en la entrada como en su paso, lo que invita a beber. Los sabores frutales de la uva, así como los tostados y ahumados de la madera, se ensamblan perfectamente, resultando un vino sabroso, complejo y muy equilibrado.