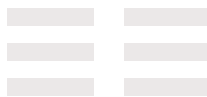


LAUS



LAUS Garnacha 2023

Alcohol: 13% Vol.

PREMIOS

Añada 2022

Plata (90 puntos): Decanter World Wine Awards, UK.

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

Garnacha tinta. 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

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.