

LAUS



LAUS Chardonnay-Garnacha 2025

Alcohol: 12,5% 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.

Añada 2023

Bronce: 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

Chardonnay y garnacha. La añada 2025 arrancó con un otoño tranquilo y equilibrado, de temperaturas suaves y lluvias regulares. Ese arranque sereno permitió a las cepas acumular reservas antes de un invierno que mantuvo la misma estabilidad. Todo cambió a partir de mediados de marzo, cuando se encadenaron semanas de lluvias intensas y temperaturas moderadas, que provocaron una brotación especialmente vigorosa y muy uniforme. Mayo, sin embargo, rompió la calma con un ascenso térmico inusual para la época. El verano llegó sin concesiones: junio abrió un periodo de sequía que se prolongó hasta bien entrado septiembre. Aunque la primera ola de calor se dejó sentir a finales de junio, fue agosto el que marcó un antes y un después. El Somontano vivió una de las olas de calor más duras que se recuerdan, sometiendo a las viñas a un estrés térmico severo que aceleró la maduración y puso a prueba la resistencia de las cepas.

Así, la vendimia tuvo que adelantarse. El 11 de agosto comenzó la recogida de la chardonnay, dando inicio a una campaña rápida y exigente. Las variedades blancas y el merlot se cosecharon casi a contrarreloj, buscando preservar la frescura y la acidez natural de la uva. La campaña avanzaba con ritmo firme cuando, el 20 de septiembre, una fuerte tormenta irrumpió de forma inesperada. El granizo, especialmente severo, afectó a las últimas parcelas de cabernet sauvignon, reduciendo parcialmente su rendimiento.

Aun así, la vendimia 2025 dejó una huella positiva: uvas sanas, perfiles varietales muy definidos y un equilibrio notable entre grado y acidez, que promete vinos intensos, estructurados y con un inconfundible carácter mediterráneo.

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. Perfecto para pescados, arroces, pastas o simplemente disfrutarlo al aire libre.