

LAUS



LAUS Tinto Joven 2025

Alcohol: 13,5% Vol.

PREMIOS

Añada 2016

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Añada 2017

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Bronce: International Wine Challenge, 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

Merlot y syrah. 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

Vino procedente de un ensamblaje al 50% de las variedades Merlot y Syrah que se complementan perfectamente entre ellas. Las dos fermentaron, por separado, a suaves temperaturas, para extraer todo su carácter frutal y los taninos más amables. Después de la fermentación maloláctica, se realizó el ensamblaje del vino y su posterior embotellado.

CATA

Vino tinto de intenso color rojo cereza, con ribetes azules que marcan su juventud. Nariz fresca y frutal. Destacan generosos aromas de frutos rojos, con un toque de bayas silvestres. En boca resalta su ataque suave y sedoso. Paso muy agradable y goloso.