

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 2022 se ha caracterizado por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones. Unas condiciones climatológicas favorables y propias del Somontano, pero que este año se han visto acrecentadas, registrando temperaturas récord, que superaron los 40°C, y que supuso el adelanto de la vendimia unos diez días respecto a las fechas habituales. Un otoño bastante seco fue precedido por precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse tras la vendimia del 2021. Asimismo, el primer tramo del invierno fue muy frío y seco, lo que resultó muy favorable para la inducción floral y eliminó el riesgo de transmisión de enfermedades de la madera durante las podas invernales. La segunda parte del invierno vino marcada por temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación. La primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas, que experimentaron un desarrollo vegetativo excepcional como pocos años se recuerda. El invierno comenzó a mediados de julio cuando ya estábamos en plena ola de calor. La baja pluviometría registrada durante el verano nos permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares. La cosecha del 2022 está entre las más tempranas del Somontano, ya que comenzamos la vendimia el 10 de agosto.

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.