

LAUS



LAUS Crianza 2020

Alcohol: 14% Vol.

PREMIOS

Añada 2013

Bronce: Decanter World Wine Awards, UK.

Bronce: International Wine & Spirit Competition, UK.

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.

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 cabernet sauvignon. El otoño fue lluvioso y suave, lo que favoreció que las plantas se recuperaran muy bien de la vendimia, teniendo un buen agostamiento de la madera antes de la llegada de las heladas del invierno. Por su parte, la época invernal se caracterizó por ser húmeda, templada y con muchas nieblas persistentes. La primavera, fue muy lluviosa, favoreciendo el desarrollo vegetativo, pero también nos puso en alerta ante posibles enfermedades criptogámicas. Sólo en los seis primeros meses de 2020 cayó tanta lluvia (475 mm) como en todo el 2019, siendo mayo uno de los más lluviosos húmedos y calurosos. Por todo ello, el 2020 será recordado como una añada con una primavera de clima atlántico y con un mes de mayo casi tropical. Gracias a un verano muy seco y caluroso, con una temperatura media muy alta de 24.3°C, experimentamos una maduración completa de todas las variedades de uva. Así, el 18 de agosto comenzamos la vendimia, que fue pausada y sin sobresaltos. El sello atlántico se refleja también en los vinos, que muestran su carácter más fresco y jugoso. Una añada corta en cantidad, pero de una magnífica calidad.

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.