

# LAUS



## LAUS Chardonnay-Garnacha 2024

Alcohol: 12% 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 2024 se abrió paso con la serenidad de un otoño tranquilo. Las temperaturas moderadas y las escasas precipitaciones nos dieron la bienvenida, respetando la media climática. El invierno comenzó con escasas precipitaciones y temperaturas más altas de lo habitual. Las temperaturas descendieron de forma brusca al final de enero y las precipitaciones se intensificaron. Este giro benefició especialmente a las viñas en periodo de poda, que encontraron en el frío un aliado perfecto para una óptima cicatrización. La primavera fue la prolongación natural de un invierno tardío, con temperaturas frescas y lluvias constantes. En abril y mayo, el cielo siguió regalando agua, lo que retrasó la brotación de las vides unos 10 días con respecto a la media histórica. El principio de verano fue relativamente suave, con temperaturas un poco por debajo de la media y con precipitaciones que mantuvieron la tónica de la primavera, haciendo que el viñedo continuara con esos 5-10 días de retraso. A finales de julio y principios de agosto, dos olas de calor aceleraron el desarrollo de algunas variedades, impulsando la maduración de manera homogénea.

La vendimia comenzó el 13 de agosto, con la variedad chardonnay. El verano se suavizó con temperaturas moderadas y una pluviometría inusual para la época, regalándonos un clima más propio de regiones atlánticas. Las lluvias frecuentes permitieron a las vides recuperar su frescura, contribuyendo a una maduración pausada y equilibrada. Este año, la vendimia se prolongó hasta el 2 de octubre, algo poco común en nuestras tierras, y nos ofreció uvas con una excelente maduración fenólica.

Los vinos de esta añada se perfilan con un marcado carácter atlántico, expresando una frescura y acidez sobresalientes. El equilibrio logrado en las viñas nos augura una cosecha que combinará profundidad y complejidad, destacando en cada sorbo la identidad de la añada 2024.

### **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.