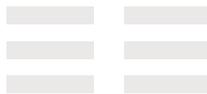


LAUS



LAUS Rosado 2024

Alcohol: 14% Vol.

PREMIOS

Añada 2017

Oro: Premios Bacchus, Unión Española de Catadores.

Añada 2018

Oro: Concurso Mundial de Bruselas, Bélgica.

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Añada 2019

Oro: Concurso Vino Sub-30, España.

Añada 2023

Oro: Concurso Mundial de Bruselas, 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.

VARIETADES

Garnacha y syrah. 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

Las uvas, en su punto óptimo de madurez, maceran por separado durante varias horas para extraer así un mosto rico en aromas frutales. Tras ser limpiado estáticamente de forma natural, fermenta a suaves temperaturas para preservar la fruta, principal característica del vino.

CATA

Atractivo color rosa pálido y aspecto cristalino. En nariz es muy intenso, limpio y frutal, destacando matices a fresa ácida, golosinas, frutos rojos y caramelo de violeta. En boca es fresco con un paso suave por el paladar. Un vino muy agradable y equilibrado.