

LAUS



LAUS Chardonnay 2021

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.

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. La añada 2021 se ha caracterizado por temperaturas suaves y por las escasas precipitaciones. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo más gratificante, sin apenas tratamientos fitosanitarios. La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. La segunda parte del invierno vino marcada por la borrasca Filomena, que en el Somontano dejó importantes nevadas. Por suerte, el Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas. La primavera nos saludó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, lo que se tradujo en un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un período más frío que provocó una parada vegetativa. El envero comenzó a mediados de julio. Debido a que el verano del 2021 fue suave y fresco, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto. El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas ha permitido obtener vinos que gozan de un magnífico equilibrio.

VINIFICACIÓN

Cuando la uva alcanzó su madurez óptima, se realizó la vendimia durante la noche, fue transportada y recibida en bodega para proceder a su maceración en frío, con el fin de obtener un vino más estructurado y frutal. Tras la extracción cuidadosa del mosto flor mediante un desfogado estático en atmósfera inerte, la fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar así todos los aromas frutales del vino.

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, 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.