LAUS

LAUS Reserva 2016

PREMIOS

Añada 2009

Bronce: International Wine & Spirit Competition, UK.

Añada 2010

Oro:: Mundus Vini, Alemania.

Añada 2012

Oro:: Mundus Vini, Alemania.

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

Cabernet sauvignon. El 2016 empiezó con temperaturas más altas de lo habitual, siendo un invierno seco y no muy frío. Después de una primavera bastante lluviosa y con algunas mañanas a finales de abril especialmente frías, el verano llegó con temperaturas moderadas y seco. A primeros de septiembre una ola de calor aceleró la maduración de las variedades blancas y del merlot. A mitad de mes descendieron las temperaturas y terminamos la vendimia de una manera tranquila y pausada.

VINIFICACIÓN

La uva fermentó a temperatura controlada tras una maceración prefermentativa en frío de 48 horas. Para una mejor extracción de aromas y polifenoles se realizaron remontados, delestages (técnica que permite favorecer la extracción del color y de los compuestos fenólicos presentes en el sombrero durante la vinificación en tinto), y pigeage (pisado suave del sombrero).

Tras la fermentación maloláctica, llevamos el vino a barricas nuevas de roble francés procedentes de diferentes bosques y tonelerías. El periodo de estancia en barrica fue de trece meses para conseguir así la total integración de la uva con el aporte de la madera por medio del oxígeno.

CATA

Vino tinto de gran capa de color rojo rubí y aspecto cristalino con matices rojos y granates. En nariz es intenso marcándose los aromas propios de la barrica de roble (madera tostada, humo, pastelería, especias y betún), muy integrados con la fruta madura (mermeladas de frambuesa). En boca es un vino de gran volumen. Los sabores afrutados de la uva y los sabores procedentes de la barrica se ensamblan dando matices a chocolates, cuero, especias y frutas maduras.