

LA BODEGA ES COMO UNA
"ISLA EN EL SOMONTANO", RODEADA
DE AGUA, VIÑEDOS, FLORES, SOL,
AIRE... VIDA.

LAUS

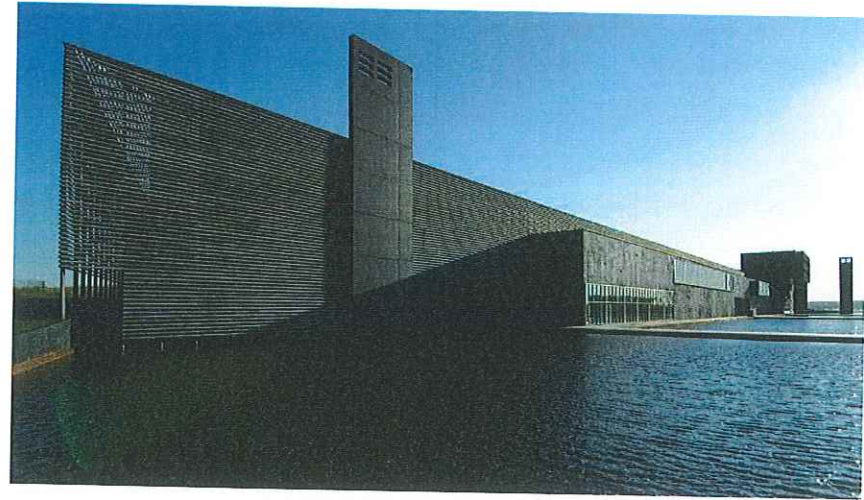
TODO EN LAUS GIRA EN TORNO A LA
NATURALEZA. NO SOLO LOS VIÑEDOS SON
ESENCIALES PARA NOSOTROS, TAMBIÉN LO
ES EL EDIFICIO QUE ALBERGA LA BODEGA,
EL MEDIO DONDE SE LEVANTA Y TODO
AQUELLO QUE NOS RODEA, DESDE LA VID
MÁS ANTIGUA A LA FLOR MÁS NUEVA. TODO
EN LAUS GIRA EN TORNO AL SER HUMANO.



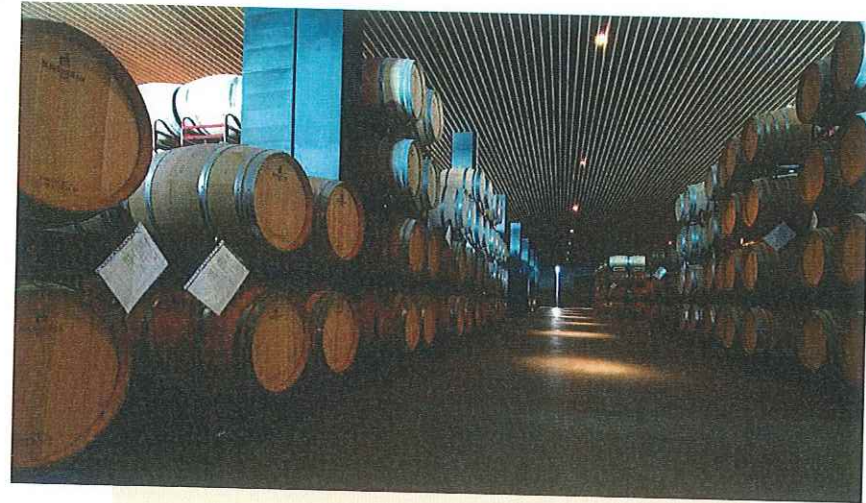
Somontano
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NATURALEZA, LAUS. LA BODEGA

La Bodega es un edificio moderno y minimalista, en plena naturaleza, con unas espectaculares vistas de los viñedos que la rodean y de los Pirineos que se erigen al fondo. Está situada en el punto más alto de la parcela, a dos niveles. En el superior es donde se receptiona la uva y en el inferior están los vinos elaborados y el acceso a las visitas. Consta de tres naves, unidas por dos patios exteriores: una para la elaboración con 46 depósitos de fermentación dobles, otra para la crianza y la nave de embotellado.



El edificio, construido con criterios estrictos para respetar el medio, está rodeado por una lámina de agua en constante movimiento y protegido, en la zona sur, por una cubierta de láminas de madera que crean sombra y, a la vez, permiten la circulación del aire. Con ello se consigue un contraste térmico manteniendo, de forma natural, la temperatura interna de la bodega.



La sala de barricas es uno de los espacios característicos de la bodega. Está situada a 5,65 metros bajo tierra y tiene capacidad para 4.000 barricas.

Actualmente alberga unas 2.000 barricas de roble francés y roble mixto (duelas de roble americano y fondos de roble francés).

LAUS

BLANCO

VARIETADES
Chardonnay.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino elaborado mayoritariamente con uvas Chardonnay procedentes de nuestra finca *Bachimaña* y nuestros viñedos de Barbastro. 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 desfangado 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.

NOTA DE 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.

ILUSTRACIÓN

Ramillete de rosas amarillas.



LAUS

ROSADO

VARIETADES

Syrah y Garnacha Tinta.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino rosado elaborado con mosto flor de uvas Syrah y Garnacha Tinta procedentes de una meticulosa selección de nuestros mejores viñedos de Barbastro. 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 como principal característica del vino.

NOTA DE CATA

Atractivo color rosa pálido y aspecto cristalino. En nariz es muy limpio y frutal, con claros matices de fresa, golosinas, frutos rojos y violetas. En boca es goloso, fresco y con un suave paso en el paladar. Un vino muy agradable y equilibrado.

ILUSTRACIÓN

Rosa con pétalos en tonalidades rosa pálido.



LAUS

TINTO JOVEN

VARIETADES

Merlot y Syrah.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino procedente de un ensamblaje al 50% de las variedades Merlot y Syrah, que se complementan perfectamente entre ellas. Las dos fermentaron, monovarietalmente, a suaves temperaturas para extraer todo su carácter frutal y los taninos más amables. Después de la fermentación maloláctica, se realizó el ensamblaje del vino y su posterior embotellado.

NOTA DE CATA

Vino tinto de intenso color rojo cereza, con ribetes azules que marcan su juventud. Nariz fresca y frutal. Destacan generosos aromas de frutos rojos, con un toque de bayas silvestres. En boca resalta su ataque suave y sedoso. Paso muy agradable y goloso.

ILUSTRACIÓN

Ramillete de rosas rojas.



LAUS

TINTO BARRICA

VARIETADES

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino procedente de un ensamblaje de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, que se complementan perfectamente entre ellas. Las tres fermentaron, monovarietalmente, a suaves temperaturas para extraer todo su carácter frutal y los taninos menos agresivos. Después de la fermentación maloláctica, se realizó el ensamblaje del vino y su posterior reposo en barrica de roble mixto (duelas de roble americano y los fondos de roble francés) durante cinco meses, para conseguir un equilibrio entre la fruta y el aporte aromático de la madera.

NOTA DE CATA

Vino tinto de intenso color rojo cereza, con matices morados y rojos que marcan su juventud. Nariz plena e intensa. Destacan aromas de frutos rojos con un toque de frutos secos (avellanas, almendras tostadas), ahumados, toffee y especias. En boca resalta su ataque suave y frutal. Paso amplio y goloso en boca, donde encontramos tostados, especias, clavo y un dulce y suave tanino que deja un postgusto muy agradable.

ILUSTRACIÓN

Azalea. Flores en tonos morados y rojos.



LAUS

TINTO CRIANZA

VARIETADES

Merlot y Cabernet Sauvignon.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino procedente de uvas de nuestros viñedos fermentadas, monovarietalmente, a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. La crianza se realizó en barricas de roble de 225 litros; una parte en roble mixto y otra en roble francés. El periodo de la estancia en barrica fue de ocho meses para conseguir, por medio de la microoxigenación, la integración de la uva con el aporte de la madera.

NOTA DE 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.

ILUSTRACIÓN

Aster alpinus. Áster: término en griego que significa "estrella". Flores en tonos rojos, morados y granates.



LAUS

TINTO RESERVA

VARIETADES
Cabernet Sauvignon.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino procedente de una rigurosa selección de las uvas Cabernet Sauvignon de nuestros viñedos de la finca *Bachimaña*. La uva fermenta a temperatura controlada tras una maceración prefermentativa en frío de 48 horas. Para una mejor extracción de aromas y polifenoles se realizan remontados, delestages en determinados momentos 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.

NOTA DE 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 y mermeladas de frambuesa. En boca es un vino de gran volumen, persistiendo algún tanino más agresivo que denota que su crianza en botella puede prolongarse. Los sabores afrutados de la uva y los sabores procedentes de la barrica se ensamblan dando matices a chocolates, cuero, especias y frutas maduras.

ILUSTRACIÓN

Lathyrus odoratus. Guisante de olor. Una rara variante del guisante. Planta trepadora. Flores en colores rojos, granate intenso y morados.

