



LAUS CHARDONNAY SOMONTANO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5 %

Vinificación: La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar así todos los aromas frutales del vino.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



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.



Se recomienda acompañar con Pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

LAUS



La Bodega

Bodega LAUS fue fundada en el año 2002. La bodega es como una "isla en el Somontano", rodeada de agua, viñedos, flores, sol, aire...vida. LAUS proviene del latín y significa "Elogio, Alabanza, Consideración". Nombre que refleja perfectamente el espíritu de esta bodega del Somontano. El logotipo simboliza la tierra en la simbología yi-king y representa su esencia, el territorio, el suelo sobre el que se asienta su viñedo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com