



LAUS CRIANZA SOMONTANO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 8 meses en barricas de roble mixto y roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



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.

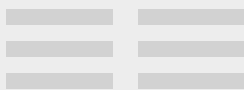


En boca es un vino amplio, fresco y denso, con un tanino dulce y sedoso, tanto en la entrada como en su paso, lo que invita a beber. Los sabores frutales de la uva, así como los tostados y ahumados de la madera, se ensamblan perfectamente, resultando un vino sabroso, complejo y muy equilibrado.



Se recomienda acompañar con Asados, carnes y quesos y con pescados en salsa.

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