







LAUS MERLOT-SYRAH SOMONTANO, ESPAÑA.

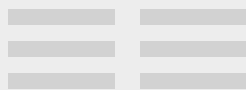
VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedades: 50% Merlot, 50% Syrah.
Alcohol: 12,5 %
Reposo: Sin Reposo.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir a 14 a 15 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  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.
-  Se recomienda acompañar con Cortes de carnes magras, Quesos frescos, Charcutería y estofados ligeros en consistencia.

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