



LAUS RESERVA SOMONTANO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 13 meses en barricas de roble francés nuevas.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



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.

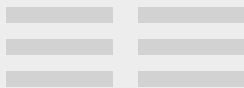


En boca es un vino de gran volumen, persistiendo algún tanino más agresivo que denota que su crianza en botella puede prolongarse. Los sabores afrutados de la uva y los sabores procedentes de la barrica se ensamblan dando matices a chocolates, cuero, especias y frutas maduras.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y caza.

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