



## LAUS ROSADO SOMONTANO, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Rosado.

**Varietades:** Syrah y Garnacha Tinta.

**Alcohol:** 12,5 %

**Vinificación:** La fermentación se realiza a suaves temperaturas para preservar la fruta como principal característica del vino.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 10 a 12 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



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.



Se recomienda acompañar con Ensaladas, carnes blancas y suaves, o perfecto como aperitivo.

# 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](http://www.everestwinespirits.com)