



LAUS BARRICA SOMONTANO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Alcohol: 12,5 %

Reposo: 5 meses en barrica de roble mixto (duelas de roble americano y los fondos de roble francés).

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Vino tinto de intenso color rojo cereza, con matices morados y rojos que marcan su juventud.



Nariz plena e intensa. Destacan aromas de frutos rojos con un toque de frutos secos (avellanas, almendras tostadas), ahumados, toffee y especias.



En boca resalta su ataque suave y frutal. Paso amplio y goloso en boca, donde encontramos tostados, especias, clavo y un dulce y suave tanino que deja un postgusto muy agradable.



Se recomienda acompañar con Ahumados, carnes, guisos y quesos.

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