



# Laus



## Bodegas Laus



LA MAYOR OBRA CIVIL REALIZADA EN ESPAÑA SOBRE UNA FINCA VITÍCOLA



### PARA VISITAR LA BODEGA:

No se concertan visitas hasta finalizar las obras. Les recordamos la propuesta de ir juntos a mediados de 2007 a conocer el resultado final de esta singular apuesta.

### DIRECCION:

Carretera N-240 Km 154.8  
22300 Barbastro (Huesca)  
Tel: 974 343 324  
Fax: 618 301 520

### COMENTARIOS:

Si describimos las instalaciones de Laus debemos destacar:

- 20.000 m<sup>2</sup> para una bodega provista de tecnología "a la última". El objetivo de Laus a medio plazo es conseguir una producción de hasta 3.000.000 de botellas para ello cuenta, además de las hectáreas propias que irán entrando en producción, con 200 ha más vinculadas y ya gestionadas directamente.
- 25.000 m<sup>2</sup> de jardín anexo de los que 10.000 m<sup>2</sup> corresponderán a una lámina de agua que rodeará la bodega y cubrirá la nave semienterrada destinada a crianzas.
- La zona elaboradora ya está en funcionamiento pero cuando acaben las obras, la bodega contará además con un museo, sala de exposiciones, cataras y conferencias, tienda, restaurante y un acogedor hotel con SPA, cuidadosamente integrado en este hermoso y saludable paisaje oscense.

### Estimados socios/as:

Bodegas Laus fue fundada en 2002 por Luis Zozaya, constructor zaragozano quien quiso contar conmigo en este macroproyecto.

Mi nombre es Mariano Beroz, soy Técnico Agrícola y fundador en 1993 de Bodega Pirineos en la que ejercí de Vicepresidente; presido desde hace años el Consejo Regulador de la D.O. Somontano y la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, pero confieso que mi deseo es dedicarme en exclusiva a la gerencia de este proyecto en el que tanto creo y que tanto sueño me quita.

Tenemos un buen equipo pero el trabajo del enólogo Jesús Mur, a quien conozco desde mi etapa en la anterior bodega, nos satisface enormemente, su dedicación garantiza a Laus buenos, pero que muy buenos vinos. Jesús, enólogo en Bodega Pirineos desde 1993 hasta que en 2003 se incorporó a Laus, es hijo de viticultor del Somontano, posee amplia experiencia y conocimiento de los diferentes terruños y plantaciones de esta D.O. y es el complemento perfecto para nuestro objetivo: Partir de la tierra y sobre ella estamos realizando esta gigantesca transformación.

Esperamos verles pronto, el tiempo vuela, mientras tanto conózanos a través de Vinos de Autor y de nuestro vino.

Cordialmente,

Mariano Beroz

### Una obra faraónica sin precedentes

El trabajo realizado respecto al viñedo que Bodegas Laus posee en la finca Bachimaña es punto y a parte porque la preparación de esta finca con 500 ha de monte y que representa el futuro de Laus pues sólo en ella se concentrarán 200 ha de viñedo, dura ya 3 años y su complejidad deja al visitante sin habla.



Esta obra faraónica exige un tremendo esfuerzo tanto por la magnitud (500 ha) como por la orografía en la que se encuentra.

Imaginen la dificultad y el costo que supone realizar obras de este calibre en la cima de una montaña aragonesa a 700 m de altitud para reconvertirla en bancales donde plantar viña con riego por goteo y que resulten cómodos de trabajar en el futuro. Añadan, además, que para subir el agua hasta los bancales se han construido numerosas conducciones e instalado varios motores porque la toma de riego dista 5 Km de la cima. Así que desde el primer día



BODEGAS LAUS

se está recurriendo a decenas de maquinarias pesadas y a numerosos operarios bien coordinados para acometer semejante odisea.

¿Requisitos?: lógicamente una inversión económica sin precedentes sumada al coste

de todas las instalaciones diseñadas para la bodega

### LAUS Tinto Crianza 2003

Laus, significa en latín alabanza y revela la intención de esta bodega aragonesa de buscar la excelencia desde la tierra misma (incluso su logotipo la simboliza) para conseguir elogios ante un vino suyo bien hecho.

Tinto amplio y sabroso, de taninos dulces y sedosos que invitan a disfrutarlo aunque encontremos alguno más agresivo que denota



que su crianza en botella puede prolongarse. Los sabores afrutados de la uva se ensamblan perfectamente con los de la madera resultando así un vino muy equilibrado.

Buen coupage para este digno representante de la línea moderna de Somontano.

### Proceso de elaboración

#### Vendimia

Manual y selectiva realizada en viñedos propios jóvenes y de hasta 35 años.

#### Variedades

Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo procedentes de las fincas de Salas Altas, la zona de mayor concentración de viñedo de la D.O. Somontano.

#### Elaboración

Las variedades fermentan por separado a 28°C con puntas de 30-32°C para, con los adecuados remontados, extraer así más color y taninos. Tras la fermentación alcohólica se macera el vino con los hollejos durante dos semanas y se sangran estos mostos para que realicen la maloláctica antes de su estancia en barrica.

#### Crianza

8 meses.

#### Barricas

Unas de roble mixto (duelas de roble americano y fondos de roble francés), otras de roble francés con diferentes orígenes.

#### Producción

125.000 botellas.

#### Grado

13'5 %vol.

#### Recuerde:

Los vinos evolucionan con el tiempo, si lo desea marque su progresión en los siguientes apartados y registre su opinión personal sobre el vino degustado.

Fecha de la degustación: .....

Color: .....

Aroma: .....

Gusto: .....

Valoración personal: .....

Fecha de la degustación: .....

Color: .....

Aroma: .....

Gusto: .....

Valoración personal: .....

Fecha de la degustación: .....

Color: .....

Aroma: .....

Gusto: .....

Valoración personal: .....



## Bodegas Monte la Reina

UN PROYECTO PARA DESCUBRIRSE



### PARA VISITAR LA BODEGA:

Aunque las visitas se empezarán a organizar a mediados de 2007, el Club de Vinos de Autor ya están convocados para conocer este complejo recién inaugurado. Mientras esperamos, a través de las fotografías y de nuestras palabras, contagiarles la misma admiración y expectativa de futuro que este proyecto nos transmitió.

### DIRECCION:

Carretera Toro-Zamora,  
Km 436,7  
49881 Toro (Zamora)  
Tel: 980 082 011  
Fax: 980 082 012

### COMENTARIOS

Reparamos en la luz de las modernas vidrieras de la fachada que inspiran algunas etiquetas además de filtrar al interior la luz del sol y de iluminar de noche con sus vivos colores el oscuro paisaje.

Pero también en la ilusión y la fuerza del equipo "treintañero" que impulsa a esta bodega. A la cabeza de este proyecto familiar de base agrícola, José M. Inaraja de 32 años junto a su padre y dos hermanas. Trabajador incansable, exigente y multifunciones. Núria, enóloga 30 años y ya 10 de experiencia en vinos de Toro. La viajera Inmaculada, exportación a Japón, América, Alemania...y Manuel Gómez, dirigía una bodega, trabajó con importadores en EEUU, pero al conocer este proyecto lo tuvo claro.

### A los amantes del buen vino:

Os abrimos las puertas de un proyecto a orillas del Duero, Bodegas Monte la Reina, deseando que estéis presentes en el nacimiento de esta diversificada y original bodega de Toro y que juntos recorramos el camino que nos une: el de los buenos vinos y el de las buenas ideas.

Esperando que todos los proyectos que forman parte de Monte la Reina despierten el interés y la curiosidad suficiente como para acercaros cuando en ellos esté rematado hasta el último detalle, os invitamos a disfrutar de Castillo de Monte la Reina Fermentado en Barrica 2004, el primer vino de nuestra joven bodega. Un tinto que satisface, y mucho, nuestras expectativas, ojalá también las vuestras.

Saludos,

Manuel Gómez Morales



### Una apuesta completa y compleja que cuida extremadamente todos y cada uno de los detalles

La maqueta muestra todo lo que se está construyendo (aunque el refugio cinagético queda fuera) y las fotos son el mejor soporte:

Un complejo de 10.000 m2 dentro de una finca de 1.700 ha dedicadas al cultivo de viñedos propios y a un coto privado de caza, integrado en el entorno natural.

Un castillo del XIX rehabilitado como Posada Real, lucernario, almenas reconvertidas en baños, piscina de efecto rebosante sobre el Duero, que obliga a rebajar el montículo en el que se alza, etc.

Una bodega subterránea, con capacidad elaboradora hasta 2.000.000 de litros y tecnología de vanguardia, cubierta por un paseo que unirá el castillo con la entrada a bodega por la zona de vidrieras y del cubo paisajístico (Sala de enología, de catas y despachos). El paseo tendrá un jardín japonés con olivos y el elemento protector del borde será una separación acuática.

Bajo él y además de la bodega, una tienda, un museo, una sala de convenciones y un restaurante con capacidad hasta para 400 personas cuyo acristalamiento estratégico permitirá disfrutar simultáneamente de la vega del Duero y del interior de la bodega.

Destaca la piedra brasileña y la madera vaquelizada que forra toda la fachada y la Sala de enología,



actualmente la mejor y la más competente de la zona en todos los aspectos técnicos y estructurales.

Nos dejamos más detalles por contar pero ya habrá otra ficha en el 2007.

### Castillo de Monte la Reina fermentado en barrica 2004

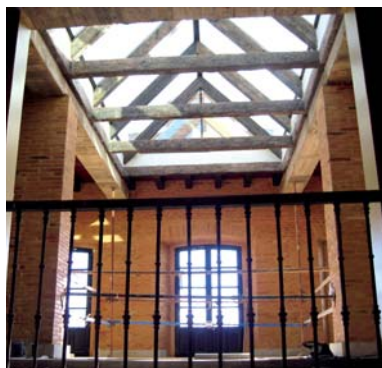
Elaborado con uvas propias, criado y reposado en botellero en la nave inicial de depósitos y barricas que aunque fue lo primero que se construyó pronto será ampliada.

Un vino con espíritu innovador, fiel reflejo de la actitud de sus jóvenes creadores ante la vida; en él las ca-

racterísticas propias de la Tinta de Toro, cuyas cepas crecen a orillas del Duero (el río que más viñedos de calidad riega en el mundo), son perfectamente reconocibles.

Redondo, sabroso y con taninos

poderosos pero dulces. Potente, evolucionará bien en botella durante varios meses. Degústelo lentamente, así en la copa irá abriendo un abanico de notas complejas perfectamente ensambladas.



#### Proceso de elaboración

##### Vendimia

Finales de Septiembre y principios de Octubre. Control en viña y en mesa de selección.

##### Variedades

Tinta de Toro.

##### Elaboración

Vinificación inmediata a la recolección. Fermentación a temperatura controlada, larga maceración y posterior fermentación maloláctica en barricas de roble.

##### Crianza

10 meses.

##### Barricas

Roble francés de las tonelerías más famosas (y también de las más caras)

##### Producción

10.246 botellas más 252 Magnum

##### Grado

14'5 %vol.

#### Recuerde:

Los vinos evolucionan con el tiempo, si lo desea marque su progresión en los siguientes apartados y registre su opinión personal sobre el vino degustado.

Fecha de la degustación: .....

Fecha de la degustación: .....

Fecha de la degustación: .....

Color: .....

Color: .....

Color: .....

Aroma: .....

Aroma: .....

Aroma: .....

Gusto: .....

Gusto: .....

Gusto: .....

Valoración personal: .....

Valoración personal: .....

Valoración personal: .....