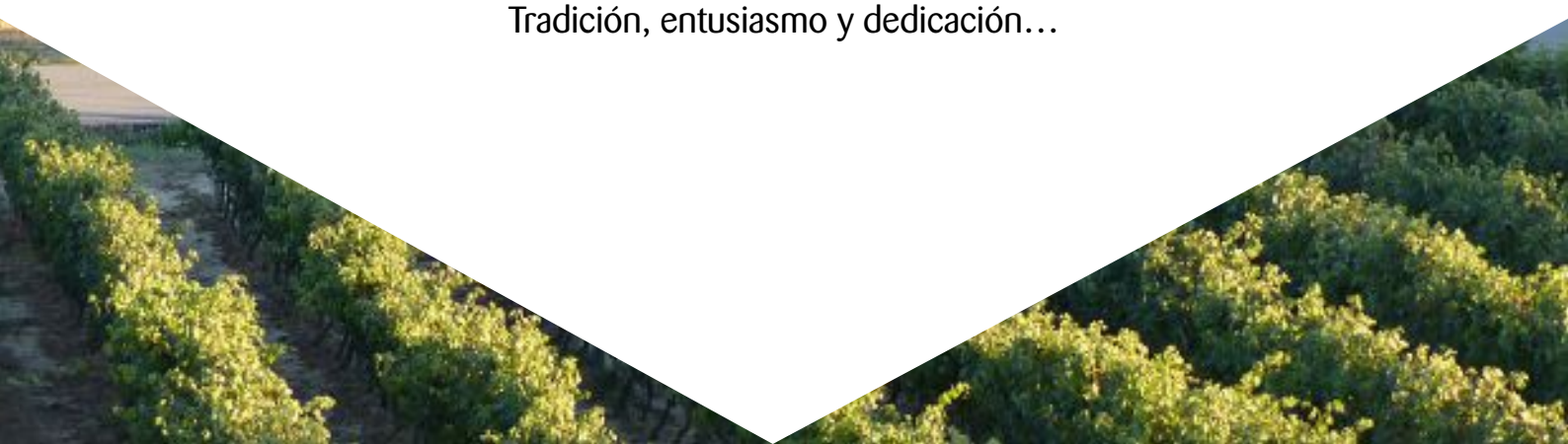




B o d e g a s 
Launa
R i o j a A l a v e s a

Tradición, entusiasmo y dedicación...





Historia

Tras 7 generaciones de la familia vinculados al mundo del vino, **Teodoro Unzalu** y **M^a Felisa Gaztelurrutia** construyeron en 1978 la primera bodega en Villabuena (Rioja Alavesa).

En el año 2006, la novena generación de la familia, ve nacer un proyecto que es fruto de la ilusión, el esfuerzo y espíritu de superación; la construcción de la bodega actual en Laguardia (Rioja Alavesa).

Construida bajo tierra y junto a la Sierra de Cantabria, la bodega se encuentra a 650 metros de altitud y rodeada de una viña de 7 hectáreas.

Actualmente tres hermanos **Iker**, **Unax** y **Usuri** se ocupan de la gestión de la bodega.

Las 57 hectáreas de viñedo al cuidado de la bodega son la mejor garantía de la calidad de los vinos.

Los importantes reconocimientos obtenidos tanto a nivel nacional como Internacional son señal de la buena dirección que ha tomado la bodega



Amaita 2018

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Viñedo:

Los mejores racimos del viñedo que rodea la bodega, son seleccionados para producir este vino especial. Plantado en 2005 en la zona conocida como "Milla de Oro" de Rioja Alavesa, el viñedo se encuentra a 690 metros de altitud. El viñedo, con una alta densidad de plantación (4.800 plantas/ Ha) produce pequeños racimos de gran calidad con un rendimiento limitado a 3.900 kg/Ha.

Elaboración:

Manualmente vendimiado, el 50% de los racimos seleccionados son despalillados manualmente e introducidos en barricas abiertas de 500 l donde realiza la fermentación alcohólica. El restante 50% es despalillado y fermenta con sus hollejos en un pequeño tino, donde permanecerá macerando durante 15 días más. Ambos vinos finalizan la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225 l (50%) y 500 l (50%).

Crianza:

15 meses en barrica nueva de roble francés donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

Fecha de embotellado:

Junio 2020.

Grado alcohólico:

14°.

Producción:

5.890 botellas.

Recomendación:

Consumir a 17°C.



Reconocimientos

Catavinum, World Wine Competition 2022: **Medalla Gran Oro**

Guía Intervinos 2023: **95 Puntos**

Guía Peñin 2022: **94 Puntos**

Guía SeVi 2022: **95 Puntos**

Ikunus 2018

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Viñedo:

Plantado en 2005 en la zona conocida como “Milla de Oro” de Rioja Alavesa, a 690m de altitud. El viñedo se dota de una alta densidad de plantación (4.800 plantas/Ha) produciendo así pequeños racimos de gran calidad. Rendimiento limitado a 3.900 Kg/Ha.

Elaboración:

Vendimia manual. Seleccionando racimo a racimo, la uva fermenta y macera con sus hollejos durante 24 días en un tino pequeño (16.000 kg). Finaliza la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de 225 l (50%) y bocoy nuevo de roble francés de 500 l (50%).

Crianza:

15 meses en roble francés nuevo donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

Fecha de embotellado:

Junio 2020.

Grado alcohólico:

14°.

Producción:

11.847 botellas. (750ml). 455 botellas Magnum. (1.500ml).

Recomendación:

Consumir a 17°C.

Reconocimientos

Catavinum, World Wine Competition 2022: **Medalla de Gran Oro**

Guía Intervinos 2023: **93 Puntos**

Guía Peñín 2022: **92 Puntos**

Guía SeVi 2022: **94 Puntos**



Launa Selección Familiar Reserva 2016

Características

Variedad:

90% tempranillo, 10% graciano.

Viñedo:

Edad media de 56 años con un rendimiento limitado a 5.100 kg/Ha para optimizar y concentrar la calidad del vino. Altitud media de 565m.

Elaboración:

Vendimia manual. Una vez despalillado, la uva fermenta y macera con sus hollejos durante 22 días en tinos de pequeña capacidad (16.000 kg).

Crianza:

24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Fecha de embotellado:

Abril 2019.

Grado alcohólico:

14°.

Producción:

26.050 botellas.

Recomendación:

Consumir a 17°C.



Reconocimientos

Guía Peñín 2022: **92 Puntos**

Guía Intervinos 2022: **94 Puntos**

Guía SeVi 2021: **94 Puntos**

Catavinum World Wine Competition 2021: **Medalla de Oro**

Wine Enthusiast 2022: **92 Puntos**

Launa Selección Familiar Crianza 2017

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Viñedo:

Edad media de 56 años con un rendimiento limitado a 5.100 kg/Ha para optimizar y concentrar la calidad del vino. Altitud media de 585m.

Elaboración:

Vendimia manual. Una vez despalillado, la uva fermenta y macera con sus hollejos durante 20 días en tinos de inoxidable de pequeña capacidad (16.000 kg).

Crianza:

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Fecha de embotellado:

Marzo 2019.

Grado alcohólico:

14°.

Producción:

37.650 botellas.

Recomendación:

Consumir a 17°C.



Reconocimientos

Catavinum World Wine Competition 2021: **Medalla de Oro**

Guía SeVi 2021: **94 Puntos**

Guía Peñín 2022: **92 Puntos**

Guía Intervinos 2022: **93 Puntos**

Launa Crianza 2018

Características

Variedad:

90% tempranillo, 10% mazuelo.

Viñedo:

Edad media de 36 años con un rendimiento limitado a 6.200 kg/Ha. Altitud media de 515 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Una vez despalillado, la uva fermenta y macera con sus hollejos durante 20 días en tinos de inoxidable de pequeña capacidad (16.000 kg).

Crianza:

15 meses en barricas de roble francés y americano. 20% barricas nuevas, 80% de un segundo uso.

Fecha de embotellado:

Enero 2022.

Grado alcohólico:

13,5°.

Producción:

87.530 botellas.

Recomendación:

Consumir a 16°C.



Reconocimientos

Catavinum World Wine Competition 2021: **Medalla de Oro**

Guía Peñin 2022: **91 Puntos**

Guía Intervinos 2022: **91 Puntos**

Guía SeVi 2021: **90 Puntos**

Launa Selección Familiar Blanco 2021

Características

Variedad:

100% Viura

Edad de viñedo:

39 años, de Laguardia

Elaboración:

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer el mosto flor. Fermenta en barrica nueva de roble francés sobre sus lías finas con el objeto de obtener volumen y estructura.

Crianza:

5 meses en las mismas barricas donde fermenta el vino.

Fecha de embotellado:

Junio 2022.

Grado alcohólico:

13°.

Producción:

650 botellas.

Recomendación:

Consumir a 12-13°C.



Reconocimientos

Guía Peñín 2023: **91 Puntos**

Guía Intervinos 2023: **92 Puntos**

Guía SeVi 2022: **93 Puntos**

Launa Blanco sobre Lías 2021

Características

Variedad:

60% Viura, 40% Chardonnay.

Edad media viñedo:

39 años.

Elaboración:

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer solamente el mosto flor. Fermenta en pequeño depósito inoxidable a temperatura controlada de 16º durante 3 semanas.

Crianza:

Una vez fermentado, el vino permanece en depósito durante 6 meses trabajando sobre sus lías finas.

Fecha de embotellado:

Junio 2022.

Grado alcohólico:

13º.

Producción:

6.650 botellas.

Recomendación:

Consumir a 9-11ºC.



Reconocimientos

Guía SeVi 2022: **93 Puntos**

Guía Intervinos 2023: **91 Puntos**

Oiz Blanco

2021

Características

Variedad:

40% Chardonnay, 60% Viura.

Edad media viñedo:

Edad media de 39 años. Rendimiento limitado a 6.300 kg/Ha. Altitud media de 580 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Despalillado prensado suave de uvas. El mosto fermenta a 16-17°C durante 20-22 días en pequeño depósito de inoxidable (10.000 l).

Grado alcohólico:

13°.

Producción:

19.800 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°C.



Reconocimientos

Guía Intervinos 2023: **91 Puntos**

Oiz Tinto

2021

Características

Variedad:

100% Tempranillo.

Edad media viñedo:

Edad media de 35 años con un rendimiento limitado a 6.300 kg/Ha. Altitud media de 585 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Elaborado por el método de maceración carbónica, los racimos son introducidos con raspón a un pequeño depósito inoxidable (18.000kg). La uva fermenta en 10 días.

Grado alcohólico:

13,5°.

Producción:

53.200 botellas.

Recomendación:

Consumir a 14-16°C dentro del año siguiente a su elaboración.



Reconocimientos

Guía Intervinos 2023: **90 Puntos**

Oiz Rosado

2021

Características

Variedad:

75% Viura, 25% Tempranillo.

Edad media viñedo:

Edad media de 22 años. Altitud media de 580 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Tras 12-14 horas de maceración, el mosto fermenta durante 20-22 días a 16-17°C en pequeño depósito de inoxidable (10.000 l)

Grado alcohólico:

13°.

Producción:

13.200 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°C



Reconocimientos

Guía Intervinos 2023: **90 Puntos**



Ctra. Vitoria – Logroño, Km 57
01300 Laguardia – Álava

Phone: +34 94 682 41 08
Email: info@bodegaslauna.com

www.bodegaslauna.com

