



**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<sup>a</sup> 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.



# Laztan 2021

Con LAZTAN, que significa CARICIA en euskera, se busca un vino elaborado de forma manual, con mínima intervención y renunciando al uso de ningún proceso mecánico para su elaboración.

## Características

### Variedad:

100% tempranillo.

### Viñedo:

De la finca de 8,5 hectáreas que rodea la bodega, a 647 metros de altitud, se seleccionan las mejores uvas de la zona del viñedo que mejor calidad de uva tiene. Esta circunstancia puede cambiar en función de la añada, ya que la misma finca presenta tierras y pendientes variadas que marcan diferencias de calidad. Para esta añada se eligió una cuadrícula de 0,8 hectáreas en la parte sur de la finca, con una pendiente marcada de orientación norte-sur, de donde se seleccionaron aproximadamente 2.750 kg de uva. Vendimia manual en cajas de 12 kg el 8-10-2021.

### Elaboración:

Las uvas son manualmente despalladas e introducidos en bocoy abierto de 500 litros de roble francés, donde realiza la fermentación alcohólica. Una vez finalizado la fermentación alcohólica, las uvas son prensadas usando una prensa manual, obteniendo una suave extracción del vino. A continuación, el vino será introducido en bocoy de 500 litros de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica.

### Crianza:

7 meses en bocoy de 500 l de roble francés donde realizó la fermentación maloláctica.

### Fecha de embotellado:

Julio del 2022.

### Grado alcohólico:

14,5°.

### Producción:

1.170 botellas.

### Recomendación:

Consumir a 17°C.

## Reconocimientos

Guía SeVi 2024: **96 Puntos**

Catavinum Wine & Spirits Competition 2024: **Medalla de Gran Oro**

Guía Intervinos 2023: **96 Puntos**



# 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 650 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 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

Guía SeVi 2024: **96 Puntos**

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

Guía Intervinos 2023: **95 Puntos**

Guía Peñin 2022: **94 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 2017

## 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 de roble francés.

**Fecha de embotellado:**

Junio 2020.

**Grado alcohólico:**

14°.

**Producción:**

28.199 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 17°C.



## Reconocimientos

Guía Gourmet: **94 Puntos**

Guía Intervinos: **93 Puntos**

Guía Peñín: **91 Puntos**

Guía SeVi: **94 Puntos**

Catavinum Wine & Spirit: **Medalla de Oro**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa

# Launa Selección Familiar Crianza 2018

## 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:**

4 noviembre 2021.

**Grado alcohólico:**

14°.

**Producción:**

30.245 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 17°C.



## Reconocimientos

---

Guía SeVi 2023: **92 Puntos**

Guía Peñín 2023: **91 Puntos**

Guía Intervinos 2023: **92 Puntos**

Guía Gourmet 2024: **93 Puntos**

International Wine & Spirits 2023: **Medalla de Oro**

# Launa Crianza 2020

## Características

---

**Variedad:**

Tempranillo.

**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:**

Marzo 2023.

**Grado alcohólico:**

14,5°.

**Producción:**

42.320 botellas de 750 ml y 3.200 botellas de 1.500 ml.

**Recomendación:**

Consumir a 16°C.



## Reconocimientos

---

Guía Peñin 2024: **90 Puntos**

Guía Intervinos 2024: **91 Puntos**

# Launa I Crianza 2021

## Características

---

**Variedad:**

Tempranillo.

**Viñedo:**

Edad media de 18 años y rendimiento limitado a 6.500 kg.  
Altitud media: 535 m.

**Elaboración:**

Vendimia manual. Despalillado y 8-9 días de fermentación en depósitos de baja capacidad (16.000 kg), para continuar la maceración con sus hollejos durante 10 días.

**Crianza:**

13 meses en barrica de roble francés y americano.  
20% barrica nueva, 80% barrica de tres años.

**Fecha de embotellado:**

Marzo 2023.

**Grado alcohólico:**

13,5°.

**Producción:**

72.100 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a una temperatura de 16°C.



## Reconocimientos

---

Guía Intervinos 2024: **91 Puntos**

Guía SeVi 2024: **91 Puntos**

# Launa Selección Familiar Blanco 2022

## Características

**Variedad:**

100% Viura.

**Edad de viñedo:**

40 años, de Laguardia

**Elaboración:**

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer el mosto flor. Fermenta en barrica 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 2023.

**Grado alcohólico:**

13°.

**Producción:**

1.330 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 12-13°C.



## Reconocimientos

Tim Atkin 2024: **91 Puntos**

Guía Peñín 2024: **91 Puntos**

Guía Intervinos 2024: **92 Puntos**

Guía SeVi 2023: **94 Puntos**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa

# Launa Blanco sobre Lías 2023

## 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 16° durante 3 semanas.

**Crianza:**

Una vez fermentado, el vino permanece en depósito durante 5 meses trabajando sobre sus lías finas.

**Fecha de embotellado:**

Marzo 2024.

**Grado alcohólico:**

13°.

**Producción:**

13.250 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 9-11°C.



## Reconocimientos

---

Tim Atkin 2024: **90 Puntos**

Guía Intervinos 2024: **92 Puntos**

# Launa Blanco

## 2023

### Características

**Variedad:**

87% Viura %· 13% Chardonnay.

**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:**

12°.

**Producción:**

33.250 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 8-10°C.



### Reconocimientos

Guía Intervinos 2025: **90 Puntos**

Guía SeVi 2024: **91 Puntos**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa

# Launa Tinto

## 2023

### Características

---

**Variedad:**

98% Tempranillo · 2% Viura.

**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°.

**Producción:**

39.950 botellas.

**Recomendación:**

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



### Reconocimientos

---

Guía Intervinos 2025: **90 Puntos**

Guía SeVi 2024: **91 Puntos**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa

# Launa Rosado

## 2023

### Características

---

**Variedad:**

67% Viura, 33% 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:**

12,5°.

**Producción:**

13.250 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 8-10°C



### Reconocimientos

---

Guía Intervinos 2025: **90 Puntos**

Guía SeVi 2024: **91 Puntos**

Catavinum Wine & Spirits Competition 2024: **Medalla de Oro**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa



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

Phone: +34 94 682 41 08  
Email: [info@bodegaslauna.com](mailto:info@bodegaslauna.com)

[www.bodegaslauna.com](http://www.bodegaslauna.com)

