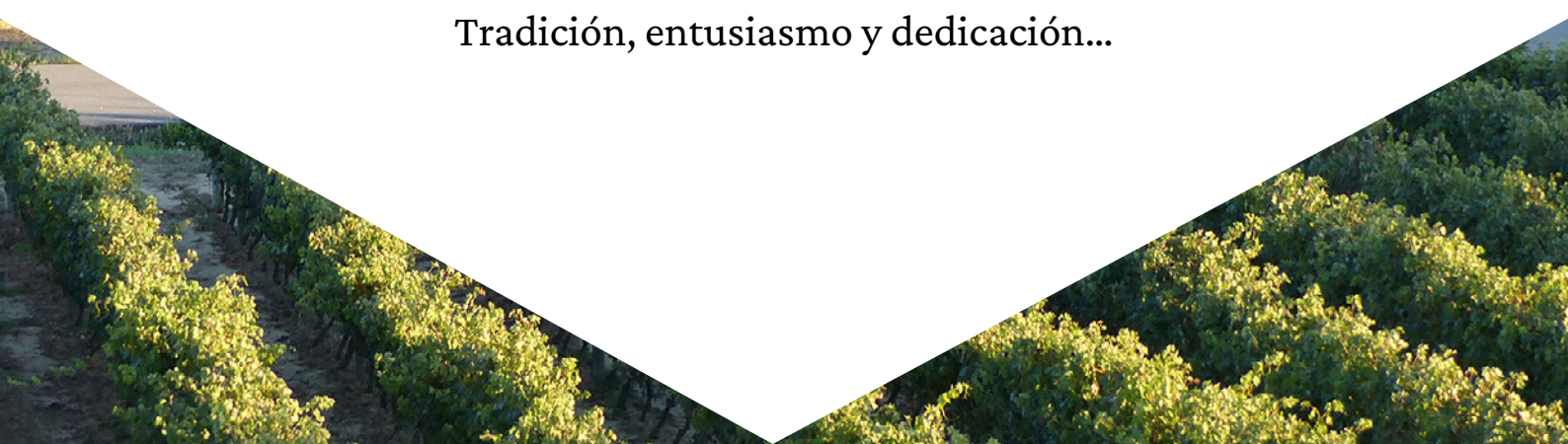




**B o d e g a s** *Launa*   
R i o j a    A l a v e s a

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 2022

## Vino de Laguardia

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 8-10-2022.

### 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.

### Grado alcohólico:

13,5°.

### Fecha de embotellado:

Julio del 2023.

### Producción:

1.170 botellas.

### Recomendación:

Consumir a 17°C.

## Reconocimientos

Guía Gourmet: **96 Puntos**

Guía SeVi: **96 Puntos**

Guía Intervinos: **95 Puntos**



# Amaita 2022

Vino de Laguardia

## Características

---

**Variedad:**

100% Tempranillo.

**Viñedo:**

Plantado en 2005 en la zona conocida como “Milla de Oro” de Rioja Alavesa, el viñedo se encuentra a 650 metros de altitud, en la localidad de Laguardia. 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. De la parte suroeste de la finca que rodea la bodega, se seleccionaron los mejores racimos para elaborar este vino.

**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 y 500 l.

**Crianza:**

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

**Grado alcohólico:**

13,5°.

**Fecha de embotellado:**

Marzo 2024.

**Producción:**

3.488 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 17°C.



## Reconocimientos

---

Guía Gourmet: **96 Puntos**

Guía SeVi: **95 Puntos**

Guía Intervinos: **95 Puntos**

Bodegas *Launa*  
R i o j a   A l a v e s a

# Ikunus 2021

## Vino de Laguardia

### Características

---

**Variedad:**

100% Tempranillo.

**Viñedo:**

Plantado en 2005 en la zona conocida como “Milla de Oro” de Rioja Alavesa, el viñedo se encuentra a 650 metros de altitud, en la localidad de Laguardia. 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. De la **zona norte** de la finca que rodea la bodega, se seleccionaron los mejores racimos para elaborar este vino.

**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 de roble francés de 225 l y 500 l.

**Crianza:**

12 meses en roble francés donde finalizó la fermentación maloláctica.

**Grado alcohólico:**

13,5°.

**Fecha de embotellado:**

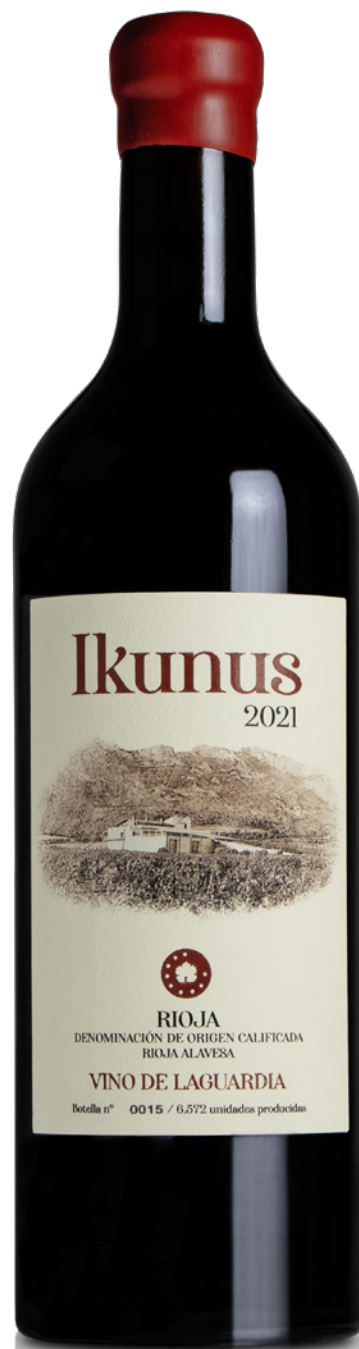
Marzo 2023.

**Producción:**

6.572 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 17°C.



### Reconocimientos

---

Guía Gourmet: **94 Puntos**

Guía SeVi: **95 Puntos**

Guía Intervinos: **94 Puntos**

# Launa Selección Familiar Reserva 2019

## Características

---

**Variedad:**

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 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.

**Grado alcohólico:**

14º.

**Fecha de embotellado:**

Junio 2022.

**Producción:**

18.320 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 17ºC.



## Reconocimientos

---

Guía Gourmet: **94 Puntos**

Guía Peñín: **91 Puntos**

Guía Intervinos: **93 Puntos**

Guía SeVi: **94 Puntos**

# Launa Selección Familiar Crianza 2020

## 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 de roble francés y americano. 40% barrica nueva y 60% de un segundo uso.

**Grado alcohólico:**

14°.

**Fecha de embotellado:**

Julio 2023.

**Producción:**

30.140 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 17°C.



## Reconocimientos

---

Guía Gourmet: **93 Puntos**

Guía Peñín: **91 Puntos**

Guía Intervinos: **92 Puntos**

Guía SeVi: **93 Puntos**

# Launa Crianza 2022

## 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.

**Grado alcohólico:**

14°.

**Fecha de embotellado:**

Junio 2024.

**Producción:**

54.820 botellas de 750 ml.

3.150 botellas de 1.500 ml.

**Recomendación:**

Consumir a 16°C.



## Reconocimientos

---

Guía Peñín: **90 Puntos**

Guía Intervinos: **91 Puntos**

Guía SeVi: **92 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.

**Grado alcohólico:**

13,5°.

**Fecha de embotellado:**

Febrero 2024.

**Producción:**

72.100 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a una temperatura de 16°C.



## Reconocimientos

---

Guía Intervinos: **91 Puntos**

Guía SeVi: **91 Puntos**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa

# Launa Selección Familiar Blanco 2023

Vino de Laguardia

## Características

**Variedad:**

100% Viura.

**Edad de viñedo:**

41 años.

**Elaboración:**

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer el mosto flor. Fermenta en barrica de roble francés de 500 litros sobre sus lías finas con el objeto de obtener volumen y estructura.

**Crianza:**

5 meses en las mismas barricas donde fermenta el vino.

**Grado alcohólico:**

13°.

**Fecha de embotellado:**

Junio 2024.

**Producción:**

1.330 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 12-13°C.



## Reconocimientos

Guía Gourmet: **91 Puntos**

Guía Peñín: **91 Puntos**

Guía Intervinos: **92 Puntos**

Guía SeVi: **94 Puntos**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa

# Launa Blanco sobre Lías 2024

## Características

**Variedad:**

62% Viura, 38% 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 5 meses trabajando sobre sus lías finas.

**Grado alcohólico:**

13º.

**Fecha de embotellado:**

Marzo 2025.

**Producción:**

13.250 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 9-11ºC.



## Reconocimientos

Tim Atkin: **90 Puntos**

Guía Intervinos: **92 Puntos**

Guía SeVi: **91 Puntos**

# Launa Blanco

## 2025

### Características

---

**Variedad:**

100% 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:**

12,5°.

**Fecha de embotellado:**

Febrero 2026.

**Producción:**

37.330 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 8-10°C.



### Reconocimientos

---

Guía Intervinos: **90 Puntos**

Guía SeVi: **91 Puntos**

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa

# Launa Tinto

## 2025

### 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°.

**Fecha de embotellado:**

Febrero 2026.

**Producción:**

39.950 botellas.

**Recomendación:**

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



### Reconocimientos

---

Guía Intervinos: **90 Puntos**

Guía SeVi: **91 Puntos**

# Launa Rosado

## 2025

### Características

---

**Variedad:**

87% Tempranillo, 13% Viura.

**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:**

13,5°.

**Fecha de embotellado:**

Febrero 2026.

**Producción:**

13.250 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 8-10°C



### Reconocimientos

---

Guía Intervinos: **90 Puntos**

Guía SeVi: **91 Puntos**

Catavinum Wine & Spirits Competition: **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)

