



La família Lahon, originària de Brussel·les (Bèlgica), es va instal·lar a Catalunya l'any 1994. Al cap d'uns anys, Eric Lahon, el pare, encisat pel vi espanyol va voler demostrar ràpidament les seves qualitats com a tastador de vi essent durant quasi 4 anys "Organitzador i Tastador del Club de La Vanguardia". Avui en dia, Eric Lahon no només té a les seves mans un Màster en Enologia i Viticultura, sinó que també és fundador, juntament amb els seus dos fills, de Mas Lahon, una petita empresa familiar que es dedica a la viticultura, elaboració, vinificació i comercialització dels seus vins. Aquesta empresa es va fundar després d'haver adquirit una petita finca de 9,7 hectàrees a la comarca del Priorat amb vinyes de garnatxa blanca, negra i carinyena de fins a 90 anys.

La familia Lahon, originaria de Bruselas (Bélgica), se instaló en Cataluña el año 1994. Al cabo de unos pocos años, Eric Lahon, el padre se enamoró del mundo del vino español y quiso demostrar rápidamente sus cualidades como catador siendo durante casi 4 años "Organizador y Catador del Club de La Vanguardia". Hoy en día, Eric Lahon no solo tiene en sus manos un Máster en Enología y Viticultura, sino que también es fundador, junto con sus dos hijos, de Mas Lahon, una pequeña empresa familiar que se dedica a la viticultura, elaboración, vinificación y comercialización de sus vinos. Esta empresa se fundó después de haber adquirido una pequeña finca de 9,7 hectáreas de la comarca del Priorat con viñas autóctonas de garnacha blanca, tinta y cariñena de hasta 90 años de edad.

MAS LAHON

EL PRIORAT

MAS LAHON

EL PRIORAT

C/d'Aragó, 145 - 08015 Barcelona, España.
T: +34 666 409 971 / info@maslahon.com
maslahon.com

D.O. MONTSANT



LOU ROSÉ

GARNACHA TINTA / SYRAH

SIN CRIANZA

Intenso color frambuesa con destellos azulados, limpios y brillantes. En nariz despliega un amplio abanico de frutas silvestres: fresas, frambuesas, arándanos, grosellas, que junto a otros aromas hacen un rosado diferente, único y de intensas sensaciones aromáticas. Su paso por boca es lento, suave y amplio, con una potencia inusual para un rosado. Es a la vez fresco, con una buena acidez que equilibra perfectamente el alcohol.

8°-10°C



LOU BLANC

GARNACHA BLANCA

SIN CRIANZA

De color amarillo pajizo, limpio y brillante con destellos verdosos. En nariz intensidad media y elegante. Floral, con cítricos, piña, fruta de la pasión. Muy fresco en boca, elegante e intenso pero con un toque de complejidad y personalidad. Vino graso con volumen y muy bien equilibrada la acidez con el alcohol y la fruta.

8°-12°C



LOU ROUGE

GARNACHA TINTA, CARINYENA, SYRAH

CRIANZA 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE

Vino tinto de color cereza con menisco violáceo, buena capa, limpio y brillante. En nariz destaca un primer plano de fruta madura, fresa, grosella, cassís y en un segundo lugar las notas a barrica, torrefactos y especias. En boca tiene un buen ataque, es denso, de tanino firme pero redondeado. Una buena acidez y persistente. Vino complejo que invita a disfrutar de un Montsant moderno lleno de matices y elegante.

16°-18°C



P'TIT LOU

GARNACHA T., CARIÑENA, CABERNET SAUV.

CRIANZA 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS ALLIER

Vino tinto de intenso color negro cereza, bien cubierto con ribetes violáceos. Complejo aroma, ciruela, frutos del bosque. Ligeros torrefactos, cacao y chocolate amargo. Notas ahumadas y tostadas de cierta elegancia sobre fondo de fruta madura. En boca es amplio y carnosos, con tanino bien fundido y muy frutal. De gran estructura, tiene ataque amable y un paso en boca seco y rotundo con notas de regaliz y frutos negros en licor.

16°-18°C



L'ESPARVER TINTO

GARNACHA TINTA, CARIÑENA, SYRAH

CRIANZA 20 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.

Vino tinto de color cereza bien cubierto de ribetes violáceos, brillante en la copa. Aroma elegante y compleja que ensambla perfectamente la madurez de la fruta con notas especiadas y minerales. Fondo tostado de la madera bien integrado. En boca tiene una entrada voluminosa y aterciopelada gracias a un tanino maduro y muy carnosos. Es cálido, de larga persistencia, con buena estructura y una acidez muy elegante.

16°-18°C



L'ESPARVER BLANCO

GARNACHA BLANCA

FERMENTADO Y CRIADO 10 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS CON BATTONAGES SEMANALES

De color amarillo con reflejos dorados, muy limpio y brillante. Aromas florales intensos, notas de hinojo fresco y puntas de fruta blanca ácida y cítricos. En boca es graso, amplio y sabroso, con una sensación frutal más madura y cálida que en nariz. Muy varietal, finas notas especiadas y de hierbas aromáticas, con buena persistencia.

8°-12°C