

# As Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862

## ALBARIÑO LAXAS

### Elaboración

Partiendo de uvas perfectamente maduras en su estado ideal, procedentes exclusivamente de la subzona del Condado del Tea, tras un meticuloso prensado se obtiene un mosto de excelente calidad.

La fermentación alcohólica se realizó en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada a 18° C; una vez finalizada dicha fermentación se trasiegan todos los vinos para separar las lías y se realiza el "coupage" de los distintos depósitos. Posteriormente el vino se estabiliza por frío, se filtra y se embotella, haciéndolo pasar previamente por un filtro amicróbico el cual nos garantizará una perfecta conservación del vino en botella.



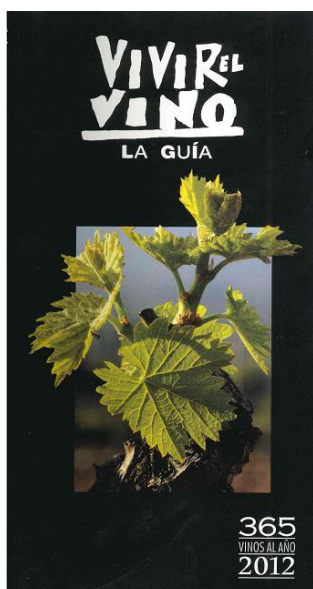
### Cata

Vino limpio y brillante, amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz presenta un intenso aroma, ensamblado perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutos de hueso (el albaricoque). En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Sípido, goloso y glicérico.

### Analítica

Grado alcohólico	12,5 % vol.
Acidez total	5,8 grs./L
Acidez volátil	0,36 grs./L
Azúcares reductores	1,2 grs./L
Sulfuroso libre	30 mgs./L
Sulfuroso total	87 mgs./L
Temperatura para su consumo	9°/12°C.

## Menciones recientes:



*“Intensidad alta. Destacan las notas de herbáceos y flores blancas. Aromas de frutas tropicales sobre un fondo de membrillo. En boca es amplio, goloso, ágil, con peso de fruta en todo el paso acompañado de notas marinas, excelente acidez y final largo y persistente. Consumo: uno a dos años”.*

Puntuación 93/100

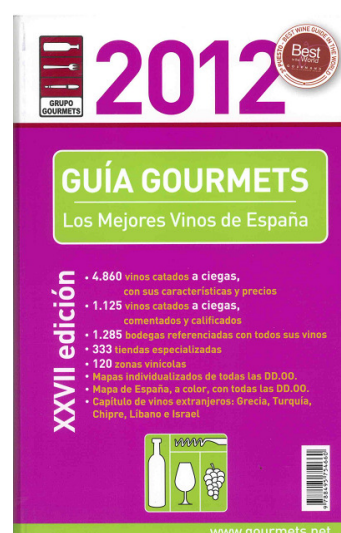
**Guía Vivir el Vino 2012**

*“Paja alimonado. Intenso, aromas de fruta exótica y de hueso, herbáceos frescos, agua de manantial y toque escabechados. Sápido, fresco, gratas sensaciones de piña, pomelo, laurel, hierba recién segada y grato final amargoso que incita a beber”.*

Puntuación. 7,5/10.

Incluido en el Cuadro de Honor de los Mejores Vinos de la Guía Gourmets 2012.

**Guía Gourmets 2012**

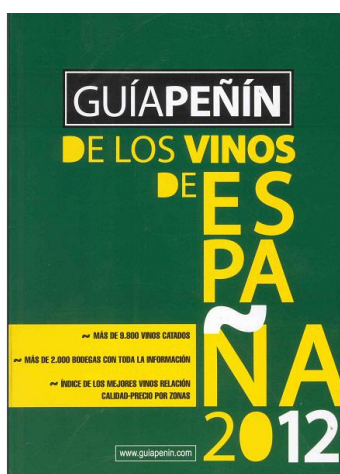


*“Color pajizo brillante. Aroma fruta madura, fruta fresca, cítricos. Boca sabroso, frutoso, carnoso”.*

Puntuación: 91/100.

Cinco estrellas relación calidad/precio

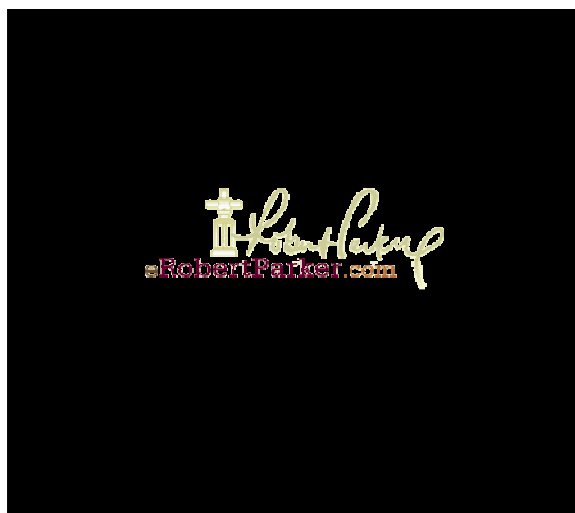
**Guía Peñín de los Vinos de España 2012**



*“De intensidad media en el aspecto visual con notas de ámbar, desprende un agradable olor mineral, especies de pastelería, limón y otras notas cítricas. Cuerpo medio, que revela una excelente profundidad con tonos afrutados y un final amplio. Puede beberse incluso después de tres años”.*

*Puntuación 89/100 Robert Parker*

*The Wine Advocate, enero 2011*



**Wine Spectator**

*“Elegante y refinado, este blanco seleccionado ofrece fruta cítrica, pera y sabores minerales, con acidez bien integrada y un acabado fresco y floral. Equilibrado y armonioso”.*

*Puntuación: 90/100*

*Recomendado como Compra Inteligente*

*The Wine Spectator, febrero 2012*

*“Se trata de un claro ejemplo de que estamos hablando de uno de los mejores años para el Albariño en Galicia en mucho tiempo. Este vino es elegante y ligeramente cremoso, con brotes de flor aromas cítricos precedidos de manzana, melocotón y nectarina, que parece que vienen directamente de la bodega. Un vino puro y ejemplar”.*

*Puntuación: 91/100*

*Wine Enthusiast, enero 2011*

