

LAXAS. Albariño

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 18º 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.

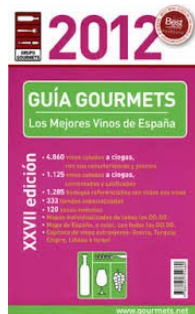
Analítica

- 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 9º C/12º C

Premios



*The wine advocate, Robert Parker: Puntuación
89/100 Enero 2011*



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



*Guía Peñín de los vinos de España:
91/100 Enero 2012 . Cinco estrellas
calidad-precio*



*The wine spectator 2012. Recomendado
como compra inteligente Puntuación 90/100*