

# As Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862

## VAL DO SOSEGO. Albariño

Esencia  
by Spanish  
Products

### Elaboración

Selección de uvas de la variedad Albariño en perfecto y excelente estado de maduración. De un esmerado prensado se obtiene un mosto de excelente calidad, con cuerpo y estable. 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 5,9 grs./L
- Acidez volátil 0,35 grs./L
- Azúcares reductores 1,1 grs./L
- Sulfuroso libre 35 mgs./L
- Sulfuroso total 80 mgs./L
- Temperatura para su consumo 9º C/12º C

Spanish  
Products

[www.spanishproducts.org](http://www.spanishproducts.org)

## Premios



**Puntuación 6,5 /10. Mejores Vinos de la Guía Gourmets 2012.**



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



**Wine enthusiastic Puntuación 90/100.  
2011.**



**Wine & Spirits.c Puntuación 90/100.  
2011.**