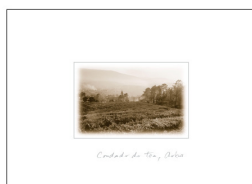


# As Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862

## VAL DO SOSEGO

### Albariño



### ALBARIÑO VAL DO SOSEGO

#### 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, con un elegantísimo color amarillo limón. En nariz se presenta muy intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y fruta tropicales (piña). En boca es largo, glicérico, persistente y con una acidez perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que este vino resulte muy agradable y lleno de sensaciones.

#### Análisis

Grado alcohólico	12,5 % vol.
Acidez total	5,8 grs./L
Acidez volátil	0,36 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.

# As Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862

## Menciones recientes:



“Aromas que van de manzana verde brillante a verde oliva al profundizar en este vino fresco y robusto. Hay una tensión en su fondo mineral, con una agradable aspereza final”.

Puntuación 91/100

**Wine and Spirits, 2011**



“Aromas a piel de cítricos y melocotón muestran toques de finas lías en nariz. Esta excelente interpretación del albariño lo hace sentir redondo y jugoso, pero no demasiado fuerte. Agradables sabores a melocotón y melón que se secan y al final sugieren pimienta blanca”.

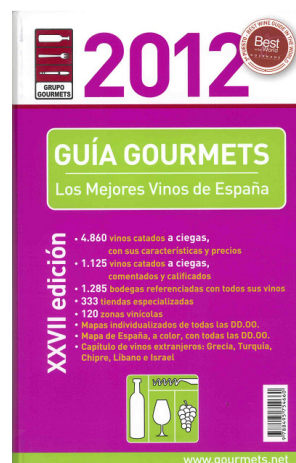
Puntuación: 91/100

**Wine Enthusiast, 2018**

“Pajizo verdoso, con ribete acerado. Limpio y de adecuada intensidad, aromas de fruta exótica y de hueso, agua de manantial ligeros escabechados e hinojo. Fresco y de cierta estructura, grato paso donde se reproducen las sensaciones de nariz. Final amargoso y cítrico”.

Puntuación 6,5/10

**Guía Gourmets 2012**



# As Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862



*“Color: pajizo brillante.*

*Aroma: flores blancas, lías finas, hierbas secas, fruta escarchada, cítricos.*

*Boca: sabroso, frutoso, buena acidez, elegante.”*

*Puntuación: 90/100.*

*Cinco estrellas relación calidad/precio*

**Guía Peñín de los Vinos de España 2017**

*“Aromas intensos a melocotón, brioche y toques tostados. En el paladar es afrutado, con sabores cítricos y a frutos de hueso verdes, destacando su final ligero y persistente.”*

**Decanter World Wine Awards 2018**

