

Bodegas
As Laxas

SENSUM LAXAS
Espumoso brut



BRUT ALBARIÑO



Elaboración

Partiendo de un vino elaborado previamente con uvas seleccionadas en función de los parámetros más adecuados de equilibrio entre acidez y grado (vino base), se realiza la correspondiente re-fermentación según el Método Tradicional (Champanoise). Tras nueve meses en rimas y con remociones periódicas, se procede al degüelle y a la adición del correspondiente licor de expedición, quedando listo un vino espumoso fino que guarda las principales características organolépticas del albariño con la viveza del carbónico generado tal y como hacía Dom Perignon.

Cata

Vino limpio de color amarillo semejante a los cítricos, con irisaciones verdosas. Burbuja fina y de hilo persistente. Ofrece aromas a bizcocho, pastelería, frutos secos y miel. En boca, es amplio y elegante, sintiéndose la presencia de las burbujas de manera fina y reconociendo el sabor a bizcocho que evoluciona hacia un dulzor no empalagoso, acabando con un paso persistente y largo.

Analítica

Grado alcohólico	12,7 % vol.
Acidez total	7,2 grs./L
Acidez volátil	0,46 grs./L
Azúcares	8 grs./L
Sulfuroso libre	18 mgs./L
Temperatura para su consumo	6°C/8°C.

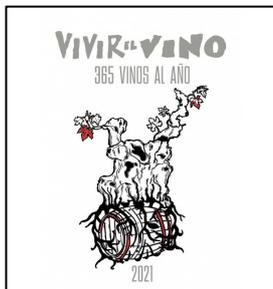
BODEGAS AS LAXAS, S.A.
As Laxas, 16 36430 Arbo (Pontevedra) España
Tel. +34 986 665 444

www.bodegasaslaxas.com

info@bodegasaslaxas.com

Bodegas
As Laxas

Menciones:



Puntuación: 91/100

Guía Vivir El Vino 2021

“Con toques de crema y melón en nariz, en el paladar es vibrante y generoso, limpio, con sabores a nuez y cítricos”.

Medalla de Bronce

Decanter World Wine Awards 2018



“Color amarillo pajizo brillante. Cítrico, con aromas a cera de abejas, camomila y estragón. Sabores a mandarina y albaricoque con toques anisados. Calcáreo, mineralizado. Equilibrado. Final suave”.

Puntuación: 90/100 puntos

Stephen Tanzer's International Wine Cellar

“Color dorado brillante. El bouquet exótico evoca a la mandarina fresca y a pera, con toques minerales y a jazmín. El paladar amplio y seco ofrece el sabor de las pieles del limón y de la pera que profundizan y se expanden en la copa. Las notas minerales y florales se perciben al final, dejando un toque a naranja”.

Puntuación: 89/100

Vinous by Antonio Galloni, Enero 2016

