

Bajo la denominación *Viñas Singulares*

BODEGAS AS LAXAS PRESENTA TRES NUEVOS VINOS CON ELABORACIÓN PROPIA Y PRODUCCIÓN LIMITADA

- ***Tixosa, O’Pucha y Pontecabaleiros*, tres nuevos vinos con nombre propio**
- **Culminan así más de cinco años de experimentación enfocada a mostrar las mejores cualidades de los viñedos más emblemáticos de la bodega**

Vigo, 10 de septiembre de 2018.- Englobados en la colección *Viñas Singulares*, Bodegas as Laxas ha presentado esta noche en Vigo una nueva gama de vinos selección, elaborados con uvas de sus tres fincas más emblemáticas propiedad de la bodega: *Pontecabaleiros, O’Pucha y Tixosa*. Cada uno de estos tres vinos se elabora con uvas seleccionadas de cada una de estas fincas, siguiendo un proceso de vinificación particular en cada caso, con el fin de transmitir con mayor expresividad las mejores cualidades de cada una de ellas.

Con esta presentación, celebrada esta noche en el Gran Hotel Nagari de Vigo, culminan más de cinco años de investigación y experiencias hasta lograr que cada una de estas tres nuevas marcas lleve en cada botella lo mejor de cada finca. Así lo ha reflejado en este acto de presentación el director gerente de Bodegas As Laxas, José Simón Ferro, al afirmar que: “lo esencial de cada una de estas fincas va en su respectiva botella; con mimo, dedicación y profesionalidad, hasta alcanzar lo que creemos que hemos logrado: hacer singular lo singular”.

El acto culminó con una cata dirigida y maridada con una elaboración culinaria específica para cada uno de estos vinos, lo que supuso una experiencia sensorial muy gratificante para los asistentes.

EL ALBARIÑO EN TODA SU AMPLITUD

Un vino que sea emblemático de lo varietal, con toda su amplitud y sin perder nunca su frescura es lo que se ha tratado de buscar en el primer vino de los presentados: *Pontecableiros*. Aprovechando sus características y situación (viñas de veinte años de antigüedad elevadas tan sólo a 80 metros de altura del nivel del mar) se ha tratado de buscar la esencia del albariño: fresco y afrutado, gracias a una maceración lenta de dieciocho horas y una fermentación espontánea sobre sus propias lías. Ideal para el que busque el sabor auténtico del albariño.

PROFUNDIZANDO EN UN ÉXITO

La finca O’Pucha es, tal vez, la más emblemática de Bodegas As Laxas. De ella se extraen las uvas para producir uno de los vinos más afamados de la firma: *Bágoa do Miño*. Gracias a esta

experiencia, se ha podido profundizar un poco más buscando un vino que potencie las excepcionales características de este viñedo caracterizado por su terreno en terrazas de suelo granítico, sus viñas de más de 40 años y su excelente orientación al sur. Empleando sólo las uvas de las terrazas más altas de este viñedo (las de menor producción, pero las más ricas en polifenoles y compuestos aromáticos) se elabora *O'Pucha*: un vino que, gracias a una maceración en frío de 24 horas, se consigue este albariño lleno de aromas y con una mineralización muy marcada.

TIXOSA: VINO CON LONGEVIDAD

Viña Tixosa es la finca más elevada de las que posee la bodega. Sus viñedos tienen 30 años de antigüedad y están a una altura de 350 metros sobre el nivel del mar, orientados al sureste. Aun siendo un suelo también arenoso, tiene una mayor profundidad, lo que permite un sistema radicular más extenso. Estos factores junto con una mayor acidez, determinan que sea la última recolección de la campaña. En la elaboración de *Tixosa* se diferencian dos fases: el principio de la fermentación se produjo en un depósito de acero inoxidable; mientras que el final, en toneles de roble francés con una crianza de unos diez meses con *batonnage*. El vino es potente en acidez y bajo pH, lo que nos sugiere que será un vino con longevidad.

UN SALUDO DE BODEGAS AS LAXAS

Más información: Bodegas As Laxas. Tel: 986 665 444 – 617 341 058

Foto 1: Estuche que encierra la colección *Viñas Singulares*

Foto 2: Acto de presentación de *Viñas Singulares*: de izquierda a derecha: Ruben Simon Ferro, Jose Simon Fdez, Ana Rosa Alvarez, Belén do Campo Piñeiro, directora Xeral de Gandería, Agricultura, Industrias Agroalimentarias, José Simón Ferro, y Manuel Perez