

## 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.

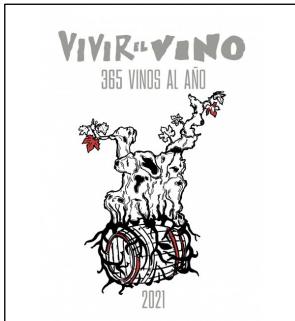
### Cata

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	9ºC/12ºC

## Menciones:



*“Con un giro afloran aromas de fruta tropical y de hueso, y flores blancas sobre un fondo herbáceo. En boca es amplio, con un ligero punto graso. Mantiene la fruta, pero añadiendo a su recorrido un agradable punto salino. De buena acidez y final persistente.”*

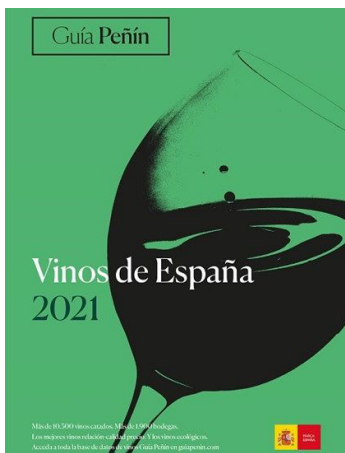
Puntuación: 93/100

**Guía Vivir el Vino 2021**

*“Pajizo acerado. De media intensidad, aromas de piña, lichies, pomelo, agua de manantial, balsámicos y toques minerales. Equilibrado, con cierta grasiitud en su paso, sensaciones de níspero, paraguaya, puntas escabechadas, flores blancas, mentoles y toques salinos agradables”.*

Puntuación: 89/100.

**Guía de Vinos Gourmets 2021**



*“Color pajizo brillante. Aroma a cítricos, fruta blanca, hierbas silvestres. En boca es equilibrado, sabroso, frutoso, fresco, salino.”*

Puntuación: 90/100.

**Guía Peñín de los Vinos de España 2021**

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

[www.bodegasaslaxas.com](http://www.bodegasaslaxas.com)

[info@bodegasaslaxas.com](mailto:info@bodegasaslaxas.com)

Bodegas  
*As Laxas*

**JAMESSUCKLING.COM** 

*“Aquí me gusta la fruta exótica de hueso, como el mango y la papaya, así como melocotón blanco. Luego se torna en limones. De mediano a buen cuerpo, cremoso y fresco. Bebe y disfruta.”*

Puntuación: 92/100

**James Suckling, 2020**

*“De intensidad media en el aspecto visual con notas de ámbar, desprende un agradable olor mineral, especies de pastelería, limón y otras notas cítricas. Cuerpo medio, que revela una excelente profundidad con tonos afrutados y un final amplio. Puede beberse incluso después de tres años”.*



Puntuación 89/100 Robert Parker

**The Wine Advocate, enero 2011**

**Wine Spectator**

*“Este blanco es amplio y denso, con sabores a pera, melón y estragón, con notas salinas respaldadas por una firme acidez. Equilibrado, intenso y rico. Para beber desde ahora hasta 2020. Se hacen 25.000 cajas”.*

Puntuación: 90/100

**The Wine Spectator, Agosto 2017**

*“Fueres aromas a lima, ligeramente florales y atractivos. Esto se nota suavemente a pesar de mostrar una acidez firme. Los sabores a nectarina y melón terminan con una mineralidad duradera y toques de frutas de hueso. Como de costumbre, Laxas no defrauda”.*



Puntuación: 91/100

**Wine Enthusiast, 11/1/2016**

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

[www.bodegasaslaxas.com](http://www.bodegasaslaxas.com)

[info@bodegasaslaxas.com](mailto:info@bodegasaslaxas.com)

Bodegas  
*As Laxas*



*“Joven y brillante con notas de limón y melocotón, tiene un tono más oscuro de reducción silíceo. Este toque de sílex se deja notar en su textura untuosa”*

Puntuación: 91/100

**Wine & Spirits Magazine**

*“Amarillo claro y brillante. Intenso, con aromas de cítricos, árboles frutales y pimienta blanca, calcáreo y jazmín. Concentrado, ágil, preciso, ofrece sabores a piel de pera, ralladura de naranja y madreselva que lo hacen más sustancioso. Muestra un excelente, incisivo y largo final que deja toques minerales y florales”.*

Puntuación: 90/100

**Vinous by Antonio Galloni**



Medalla de Oro dos años consecutivos en los premios *Challenge International du Vin*

**Bourg, Francia.**

Medalla de Oro en los prestigiosos premios BACCHUS 2018 de la Unión Española de Catadores

**Madrid, España**



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

[www.bodegasaslaxas.com](http://www.bodegasaslaxas.com)

[info@bodegasaslaxas.com](mailto:info@bodegasaslaxas.com)



Medalla de Plata en Decanter World Wine Awards 2018.

**Reino Unido**

*Medalla de Oro en los prestigiosos premios BACO 2018 de la Unión Española de Catadores*

**Madrid, España**



**PREMIOS  
BACO**



Medalla de Bronce en el prestigioso concurso **International Wine & Spirits Competition.**

**Londres, Reino Unido.**