



SENSUM LAXAS (Espumoso de 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 adicción 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.



www.bodegaslaxas.com
info@bodegaslaxas.com

Bodegas
Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862