

As Laxas Albariño

Alkuperä:	Espanja, DO Rías Baixas
Rypälelaji:	Albariño 100 %
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki
Kypsyty:	Terästankkikypsytetty
Jäännössokeri:	1,2 g / l

Bodegas As Laxas on vaikuttanut Rías Baixasin alueella vuodesta 1862. Bodega oli perustamassa DO Rías Baixas -laatuluokkaa vuonna 1986. Tänä päivänä tilalla on noin 50 hehtaaria viinitarhoja, ja sen vuosituotanto on yli 500 000 pulloa. Albariño on Galician alueen "helmi", josta tuotetaan epävakaissa sääolosuhteissa laadukkaita ruokaviinejä.

As Laxasin bodega viinitarhoineen sijaitsee Condado de Tean ala-alueella, joka on saanut nimensä alueen tärkeimmän joen, Miñon, sivujoki -Tean mukaan. Ala-alue sijaitsee sisämaassa ja maisemalle tyypillisiä ovat pienten jokien halkomat laaksot. Maaperä on graniittia ja liuskekiveä. Rías Baixasin ala-alueista Condado de Tea on lämpimin ja vähäsateisin, joskin espanjalaisittain tarkasteltuna alue luokitellaan viileäksi ja sateiseksi.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Ulkonäöltään viini on hennon vaaleankeltainen vaaleanvihertävin häivähdyksin. Viinin aromikenttää siivittävät kypsän sitruksen ja persikan aromit sekä Albariñolle tyypillinen kukkeus. Kuivaa suutuntumaa ryhdittävät terävät hapot, jotka ovat hyvin tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Keskipitkä jälkimaku on glyseriininen ja pyöreä.

RUOKASUOSITUKSET

Viini sopii mereneläville vähärasvaisista kaloista rapuihin, sinisimpukoihin ja mustekaloihin. Myös tapas -tyyppisille annoksille. Viinin hapokkuus sopii hyvin leikkaamaan esimerkiksi friteerattujen äyriäisten rasvaisuutta.

