

Martín Códax

ALBARIÑO



El vino Albariño "MARTÍN CÓDAX", recibe su nombre del más reconocido trovador gallego (siglo XIII), cuyas poesías evocan el amor galante y la pasión por el mar.

Las cantigas de "Martín Códax" son las más antiguas de todo el galaico-portugués de las que se conserva su música original. El manuscrito que las contiene, conocido como "Pergamino Vindel", se conserva en la Biblioteca Morgan en Nueva York.

El Albariño "Martín Códax" se elabora con uvas procedentes exclusivamente de parcelas seleccionadas en el "Val do Salnés", siguiendo un riguroso y esmerado proceso para garantizar su pureza varietal y la esencia tradicional de los vinos originarios de este Valle.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Limpio, brillante, de color amarillo limón con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA

Intensidad media - alta, notas de cítricos tipo lima y pomelo. Fruta blanca de pepita como melón, pera y manzana. Matices de floralidad (espinos blanco, azahar) y un fondo balsámico.

FASE GUSTATIVA

Entrada fresca, gran paso por boca, untuoso, envolvente y persistente, buen equilibrio y largo. En retronasal destacan las notas de fruta cítrica y blanca.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rias Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 58 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5 %vol

ACIDEZ TOTAL: 6.3 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.3 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 3.5 g/l

