

ORGANISTRUM



El apelativo “Organistrum” hace referencia a un ancestral instrumento de cuerda y arco perpetual que los trovadores del medievo solían tocar en los recitales poéticos que tenían lugar en las villas próximas a Santiago de Compostela. Probablemente fue la dificultad para tocarlo lo que provocó su desaparición al cabo de los tiempos. Pero gracias al Maestro Mateo que lo esculpió en piedra en el Pórtico de la Gloria en la Catedral de Santiago y al patrocinio de Bodegas Martín Códax pudo ser recuperado y hoy en día forma parte de la instrumentación que el Grupo de música medieval Martín Códax emplea en sus conciertos y grabaciones.

ELABORACIÓN

El vino Organistrum se elabora con uvas que proceden de una selección de parcelas orientadas al Suroeste y a 110 metros por encima del nivel del mar. Las uvas de estos viñedos se recolectan a principios de la vendimia y contienen una elevada estructura y grado alcohólico.

Después de la fase tumultuosa de fermentación alcohólica el vino se introduce en barrica de roble francés Allier de 300, 400 y 500 l. y tostado suave donde finaliza la fermentación alcohólica y realiza la malo-láctica hasta totalizar un período máximo de 6 meses de crianza. Se ha elegido este tipo de roble con objeto de respetar las características aromáticas primarias del varietal. Durante el primer mes y medio se aplica batonage en las barricas y tras el descube se conserva en depósitos de acero inoxidable durante al menos 12 meses para conseguir una perfecta integración.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con intensos tonos verdosos.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, primer golpe en nariz de vainilla, balsámicos, cacao, etc que recuerda su paso por barrica. Destacan las notas frutales y florales de la variedad.

FASE GUSTATIVA

Entrada en boca potente, con buen equilibrio, acidez bien integrada, graso, potente y larga persistencia final. Retronasal limpia y especiada.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco con crianza en barrica

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 50 hl/ha

FERMENTACIÓN: Fermentación en barrica de roble Francés tipo Allier

CRIANZA: 6 meses en barrica y 12 meses en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

GASTRONOMÍA: Marisco, aves y arroz, pescados grasos y postres

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %vol

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l ac. tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 2g/l

