

En Martín Códax Lías se conjugan modernidad y tradición. Las uvas destinadas a este albariño proceden de nuestro viñedo experimental, Pé Redondo, y el equipo de enología realiza una exhaustiva selección de las mejores lías finas entre todos los depósitos de la bodega.

Posteriormente, el vino y las lías finas seleccionadas son sometidas a Batonage durante dos meses, aportándole untuosidad y volumen en boca. Por último, realiza una crianza de diez meses en depósitos de acero inoxidable con las lías en reposo para lograr el equilibrio deseado.

Nota de cata

FASE VISUAL

Amarillo pajizo intenso.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con notas de fruta muy madura de pera, manzana y melocotón blanco, recuerdos de crianza sobre lías muy limpias (levadura, panadería y vainillas).

FASE GUSTATIVA

Entrada amplia en boca, graso y con volumen, con buen paso, largo y retrogusto frutal, notas lácticas y panadería.

Premios:

Martín Códax Lías, 2007

Medalla de Plata "Bacchus 2010",
Colleita de Ouro, Martín Códax Lías 2007 (otorgado en 2010)
Medalla de plata en International Wine Guide 2011

Martín Códax Lías, 2007

Medalla de Plata "Bacchus 2010",
Colleita de Ouro, Martín Códax Lías 2007 (otorgado en 2010)

Martín Códax Lías, 2006

Medalla de Plata "Martín Códax Lías 2006", Premios Zarcillo 2009
Medalla de Plata "II Cata das Añadas",
Medalla de Oro "CINVE Sevilla 2008",



Ficha técnica

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco.

VARIEDAD: 100% Albariño.

RENDIMIENTO: 54 hl/ha

FERMENTACIÓN: depósitos de acero inoxidable a 17°C

CRianza: 12 meses de crianza sobre lías finas en acero inoxidable con 2 meses de batonage.

GASTRONOMÍA: pescados grasos, salsas suaves, carnes blancas, risotto, quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C