

Martín Códax

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 con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. Predomina la nota floral (espino blanco, jazmin y azahar) y un fondo herbáceo tipo heno.

FASE GUSTATIVA

Envolvente, fresco y con buen equilibrio. La retronasal recuerda la nota de fruta cítrica madura.

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

ANÁLISIS QUÍMICO

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12.5 %vol

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.35 g/l ac. Acético

AZÚCAR RESIDUAL: 3.5 g/l

