vinetur

Bodegas Martín Códax inaugura su temporada enoturística con nuevas experiencias

La bodega gallega presenta Mar de Fondo y reabrirá Pé Redondo el próximo 1 de abril

viernes 13 de marzo de 2026



Bodegas Martín Códax ha dado inicio este viernes, 13 de marzo, a su nueva temporada de enoturismo en Cambados, reforzando su oferta con propuestas exclusivas y ampliando su programación para quienes desean conocer el mundo del albariño desde

diferentes perspectivas. La bodega apuesta este año por una mayor diversidad de experiencias, combinando vino, territorio y gastronomía atlántica para atraer tanto a visitantes habituales como a nuevos públicos.

Entre las novedades de la temporada se encuentra Mar de Fondo, una experiencia exclusiva pensada para quienes buscan una aproximación más pausada y singular al vino. Esta propuesta incluye una selección especial de referencias y una oferta gastronómica cuidada, todo ello en un entorno privilegiado que invita a la calma y la contemplación.

La programación mantiene también experiencias ya consolidadas. Orixe es la visita esencial para quienes desean conocer el origen de Bodegas Martín Códax, su filosofía cooperativa y el proceso de elaboración de sus vinos. Esta visita finaliza con una cata comentada de vinos acompañados de quesos gallegos. Ondas do mar propone una armonía entre vino y gastronomía atlántica, combinando vinos de la bodega con conservas gourmet de proximidad. Por su parte, Creaciones singulares está orientada a quienes desean descubrir vinos de producción limitada y proyectos enológicos vinculados al carácter más experimental de la bodega.

A estas propuestas se suman las catas en la terraza con vistas a la Ría de Arousa y la Barra Atlántica, donde los visitantes pueden disfrutar de los vinos en un ambiente relajado y sin necesidad de reserva previa.

La oferta se ampliará a partir del próximo 1 de abril con la reapertura de Pé Redondo, el centro enoturístico de investigación vitícola de Bodegas Martín Códax, situado en el corazón del Val do Salnés. Este espacio permite a los visitantes recorrer distintas parcelas, conocer proyectos relacionados con variedades resistentes, adaptación al cambio climático y nuevas formas de cultivo. Además, se podrá disfrutar de una experiencia de cata en un entorno natural y conocer de cerca el trabajo de investigación que la bodega desarrolla desde hace más de dos décadas en este viñedo experimental.

Pé Redondo completa la propuesta enoturística de la bodega, ofreciendo una visión más amplia del vino, desde el origen y la elaboración en bodega hasta el trabajo de I+D+i que marca el futuro de la viticultura atlántica.

Con esta nueva temporada, Bodegas Martín Códax refuerza su posición como referente del enoturismo en Galicia, apostando por experiencias que combinan vino, paisaje, cultura e innovación.