

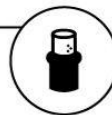
Martín Códax

ALBARIÑO

Martín Códax fue un célebre trovador gallego del siglo XIII que inspiró y dio nombre a nuestro vino más icónico. Sus cantigas, que evocan el amor galante y la pasión por el mar, son las más antiguas del galaico portugués de las que se conserva su música original. Su impronta está presente en el diseño de la botella, con detalles como la partitura de una de sus cantigas incluida en el corcho o la transcripción de la letra en la etiqueta.

Creado en 1986, el albariño Martín Códax se elabora con uvas seleccionadas manualmente por nuestros viticultores procedentes de parcelas situadas en el corazón del Val do Salnés. Sigue un riguroso y esmerado proceso para garantizar su pureza varietal y la esencia tradicional de los vinos originarios de esta subzona de las Rías Baixas. Cada botella es un fiel reflejo del Atlántico.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

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

FASE OLFATIVA

Intensidad media - alta, toques cítricos tipo lima y pomelo. Fruta blanca de pepita (pera, manzana verde) y notas balsámicas muy elegantes.

FASE GUSTATIVA

Entrada fresca, buen paso por boca, untuoso, envolvente y persistente, muy equilibrado. En retronasal se manifiesta muy frutoso y refrescante.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas.

TIPO DE VINO: blanco.

AÑADA: 2022.

VARIETAL: albariño.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C.

MARIDAJE: mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos.

