



Martín Códax Arousa

Bodega: Martín Códax

D.O. Rías Baixas

Albariño 100%

Elaboración

Martín Códax Arousa nace de una cuidadosa selección de parcelas acariciadas por el mar, en la zona de San Tomé en Cambados. Viñedos que crecen en la desembocadura del Umiá, cultivados por viticultores de larga tradición marinera y pesquera. La influencia de la ría de Arousa y un suelo granítico forjan su marcado carácter salino, yodado y atlántico. Un vino persistente y profundo, con aromas recuerdan a las plantas del litoral de Galicia como la salicornia y el hinojo de mar.

Nota de cata

Fase Visual: Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Fase Olfativa: Intensidad media - alta. Notas cítricas, salinas y yodadas, de algas y marea baja- Notas balsámicas y de hierbas aromáticas como el limo, el laurel y la pimienta blanca. Fase Gustativa: Intenso, con mucho nervio, sabroso, muy largo en boca. En retronasal destacan las notas cítricas y yodadas.

Formatos: 75cl

Graduación: 12,5%