

Martín Códax

ALBARIÑO

VIÑO ESPUMOSO DE CALIDADE

EDICIÓN LIMITADA



La añada 2015 tuvo unas condiciones climáticas perfectas. Aunque los meses de junio y julio fueron cálidos y secos, durante el mes de agosto las temperaturas fueron suaves (incluso por debajo de la media habitual) lo que favoreció una maduración lenta dando lugar a mostos con gran equilibrio e intensidad aromática.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Para la elaboración de Martín Códax Espumoso se ha realizado una vendimia seleccionada a principios de septiembre, diez días antes de la fecha de inicio de la vendimia convencional para garantizar su frescura y equilibrio.

Previamente a la elaboración mediante el método tradicional (champanoise), el vino base se conservó sobre sus lías durante tres meses. El tiraje se realizó en febrero del 2016.

La segunda fermentación en botella se hizo lentamente, mediante el control de la temperatura, obteniendo un menor tamaño de burbuja perfectamente integrada en el vino.

Realizó una crianza de veinte meses sobre sus lías antes de degüelle, proporcionando complejidad en los aromas favoreciendo aún más la integración de la burbuja.

Clasificación; seco, 18gr/l de azúcar residual.

NOTA DE CATA

Martín Códax es un espumoso elegante, muy identificado con la variedad Albariño: cítrico, frutoso (manzana verde) y con una importante nota balsámica (hierbas aromáticas...).

Los aromas varietales están en perfecto equilibrio con las notas de lías y panadería generadas a lo largo de la crianza.

En boca se percibe la cremosidad de las lías, con una burbuja viva pero muy bien integrada que aporta frescor y persistencia.