

AGUARDIENTE BLANCO

Los aguardientes “Martín Códax” se obtienen a partir de orujos de uva de Albariño fermentados y destilados lentamente, tras un cuidadoso prensado del bagazo de la uva, dando como resultado un producto natural y primario.

Mediante el sistema de destilación de arrastre de vapor, se logra un ritmo de destilación lento y constante, que permite la aparición de los componentes aromáticos más apreciados.

El aguardiente "Martín Códax" es fruto del trabajo, la pasión y la voluntad de nuestras gentes, que han aportado toda su experiencia para obtener uno de los productos más tradicionales y valorados de Galicia.

Adecuado para sobremesa, servido al natural o en copa helada, además de digestivo, es un excelente acompañante del café.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Obtenida por doble destilación siguiendo el tradicional sistema de arrastre de vapor.

GRADO ALCOHÓLICO

42°



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Brillante y cristalino, perfectamente transparente con tonos de plata meneses.

FASE OLFATIVA

Gran intensidad aromática, donde resalta su finura. Armonioso, con persistencia de sensaciones de manzana, hierbas y frutas exóticas.

FASE GUSTATIVA

Es goloso en boca, ardiente y estructurado y ofrece retronasales con recuerdos de albariño.



Martín Códax
Aguardente de Galicia
Denominación Xeográfica