

LICOR DE HIERBAS

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 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

Se elabora mediante destilación conjunta de los bagazos con 29 hierbas aromáticas.

GRADO ALCOHÓLICO

35°



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Tiene un intenso color amarillo con destellos dorados.

FASE OLFATIVA

Gran armonía floral, de aroma agradable y redondo. Se conjugan a la perfección los recuerdos a hierbas del campo, la manzanilla o la menta, con el aroma del melocotón o de flores que aportan los orujos

FASE GUSTATIVA

En boca es intenso, sedoso, con agradable dulzor y amplio final.



Martín Códax
Aguardente de Galicia
Denominación Xeográfica