

# ORGANISTRUM

El apelativo “Organistrum” hace referencia a un ancestral instrumento de cuerda y arco perpetuo que los trovadores del medievo solían tocar en los recitales poéticos que tenían lugar en las villas próximas a Santiago de Compostela.

Probablemente fue la dificultad para tocarlo lo que provocó su desaparición al cabo de los tiempos. Pero gracias al Maestro Mateo que lo esculpió en piedra en el Pórtico de la Gloria en la Catedral de Santiago y al patrocinio de Bodegas Martín Códax pudo ser recuperado y hoy en día forma parte de la instrumentación que el Grupo de música medieval Martín Códax emplea en sus conciertos y grabaciones.

## ELABORACIÓN

Para la elaboración de Organistrum, nuestro equipo de viticultura selecciona parrales tradicionales de vigor bajo. Estos parrales nos ofrecen plantas equilibradas, deshojadas y aireadas, con buena exposición de los racimos, produciendo uvas con elevada concentración de aromas y pieles gruesas.

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 20kg. Una vez llega a la bodega, la uva se enfría durante 36 horas a una temperatura de 5-10°C. De esta manera realizamos el prensado en frío, garantizando la mayor conservación de aromas.

La característica principal de Organistrum es el equilibrio existente entre el carácter varietal y la barrica y es debido a conjugar una selección del viñedo con un proceso de elaboración muy especial.

El inicio de la fermentación alcohólica comienza en depósitos de acero inoxidable, a mitad del proceso se trasiega el vino a barricas de 300L de roble francés. En ellas terminará la fermentación alcohólica y realizará la malo-láctica. Durante este tiempo, se realiza batonage 2 veces por semana. Terminadas las fermentaciones, el vino realiza una crianza en las barricas de 6 meses.

Con el objetivo de buscar la perfecta integración fruta/barrica, Organistrum realiza una crianza en depósito de acero inoxidable de 1 año antes de ser embotellado



## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con intensos tonos verdosos.

### FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, primer golpe en nariz de balsámicos, caramelo y cacao que nos recuerda su paso por barrica. Tras él aparecen las notas frutales del varietal, de una manera más madura y sosegada: fruta de membrillo y manzana compotada.

### FASE GUSTATIVA

En boca es estructurado y equilibrado. El trabajo del batonnage nos ofrece un vino graso y potente, con una acidez bien integrada. Retronasal larga y especiada.



## FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco con crianza en barrica

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 50 hl/ha

FERMENTACIÓN: Fermentación en barrica de 300L de roble francés.

CRIANZA: 6 meses en barrica y 12 meses en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

GASTRONOMÍA: Carnes blancas, aves asadas, pescados de roca y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %vol

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l ac. tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 2g/l

