Martín Códax
GALLÆCIA

"Gallaecia" es el nombre con que los romanos designaron a la agreste provincia del noroeste de la península ibérica, poblada por miles de asentamientos castreños y celtas, hoy conocida como Galicia.

ELABORACIÓN

Gallaecia supone la consagración definitiva de la uva Albariño como una de las mejores y más versátiles variedades blancas del mundo. Fruto de la vinificación de uvas sobremaduras, con un alto porcentaje de botritis noble, Gallaecia es el resultado de largos años de experiencia en el cultivo de Albariño.

En 2011, las condiciones climáticas del Val do Salnés favorecieron la pasificación de la uva en parcelas ideales, lo que permitió realizar la selección manual varias semanas después de la vendimia normal, alcanzando un 80% de uvas con botritis cirenea.

El resultado es un vino seco sobremaduro, único en el mundo por su complejidad de aromas (miel, fruta pasificada, notas florales y tonalidades de botritis) y su sorprendente estructura.

En las últimas dos décadas tan sólo en siete cosechas se dieron las condiciones óptimas para elaborar Gallaecia: la 96, que supuso el primer albariño de vendimia tardía de la Historia, la 99, la 02, la 04, la 07, la 09 y la actual 2011.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo dorado, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con notas de fruta madura tipo uvas pasas e higos. Recuerdos de miel, mermelada de naranja amarga y un fondo anisado-floral y notas de botrytis.

FASE GUSTATIVA

Entrada con sensación amplia, fresca y envolvente, con una acidez equilibrada que hace que la retronasal sea persistente.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rias Baixas

TIPO DE VINO: Blanco vendimia tardía

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO UVA / VINO: 30%

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GASTRONOMÍA: Su excepcionales cualidades le permiten ser un excelente acompañante para una gran variedad de platos, desde patés, quesos azules o cabrales y embutidos hasta carnes rojas, pescados en salsa y platos especiados

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12ºC

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %vol

ACIDEZ TOTAL: 5,9 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.3g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 4,5 g/l