

# Martín Códax Lías



## PÉ REDONDO

Pé Redondo es el nombre de la finca de investigación y desarrollo de Bodegas Martín Códax. Se trata de un viñedo de 12 hectáreas, una de las parcelas más grandes del Valle de Salnés, adquirida en el año 2002. Ubicada en término municipal de Meis, Pé Redondo nació como un viñedo para producción propia, de donde se obtiene la uva para elaborar el vino Martín Códax Lías, para luego convertirse en el viñedo de investigación de la bodega. En esta parcela se llevan a cabo diferentes estudios con el objeto de profundizar en el conocimiento de este varietal y mejorar la calidad de nuestros vinos.

## ELABORACIÓN

Un vino moderno que se elabora combinando tradición y tecnología. Tras una vendimia seleccionada en el momento óptimo de maduración, se fermenta el mosto resultante en acero inoxidable. El equipo de enología realiza una exhaustiva selección de las mejores lías finas entre todos los depósitos de la Bodega que, junto con el vino seleccionado, son sometidas a “battonage” durante dos meses, un singular método que aporta su peculiar untuosidad y amplio volumen en boca. A continuación realiza una crianza de diez meses en depósito de acero inoxidable, con las lías en reposo, que le proporciona redondez y equilibrio.

## NOTA DE CATA



### FASE VISUAL

Amarillo pajizo intenso.

### FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media-alta, con notas florales (blancas y amarillas), panadería tipo pan tostado y un fondo de fruta (piel de manzana). Recuerdo vegetal tipo heno.

### FASE GUSTATIVA

Entrada amplia en boca, graso y con volumen. Buen paso, largo y retrogusto donde destacan las notas de panadería.

## FICHA TÉCNICA



D.O.: Rias Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 54 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: 12 meses de crianza sobre lías finas en acero inoxidable con 2 meses de battonage.

GASTRONOMÍA: Pescados grasos, salsas suaves, carnes blancas, risotto, quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %vol

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l ac. tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 3,5 g/l

