

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Martin Codax Rias Baixas Albariño Lias 2021
Vinícola	Bodegas Martín Códax
Safra	2021
País	Espanha
Região	Galícia
SubRegião	Rías Baixas
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 a 7 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Tim Atkin 92 pts Revista Adega 90 pts Decanter World Wine Awards 90 pts James Suckling 90 pts International Wine Challenge

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1985, a Bodega Martín Códax leva o nome do mais célebre trovador da Galícia medieval. Hoje, é conduzida por cerca de 300 famílias dedicadas à produção de vinhos de excelência, sob a liderança da enóloga Katia Álvarez, que já foi apontada pela revista The Drinks Business como uma das 10 mais influentes da Espanha.

O Martín Códax Albariño Lías 2021 é elaborado com uvas do Val do Salnés, sub-região de maior influência atlântica e considerada a origem mais tradicional da denominação Rías Baixas. O vinho amadurece de 6 a 8 meses sobre as lias finas, com bâtonnages periódicas, em tanques de inox. O processo, conduzido com precisão, tem como objetivo aumentar a densidade em boca e favorecer a complexidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe	crustáceo	ave	suíno
		cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS		frescos	moles	médios	duros
DA TERRA		hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS		massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS		pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES		oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃOsaladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas