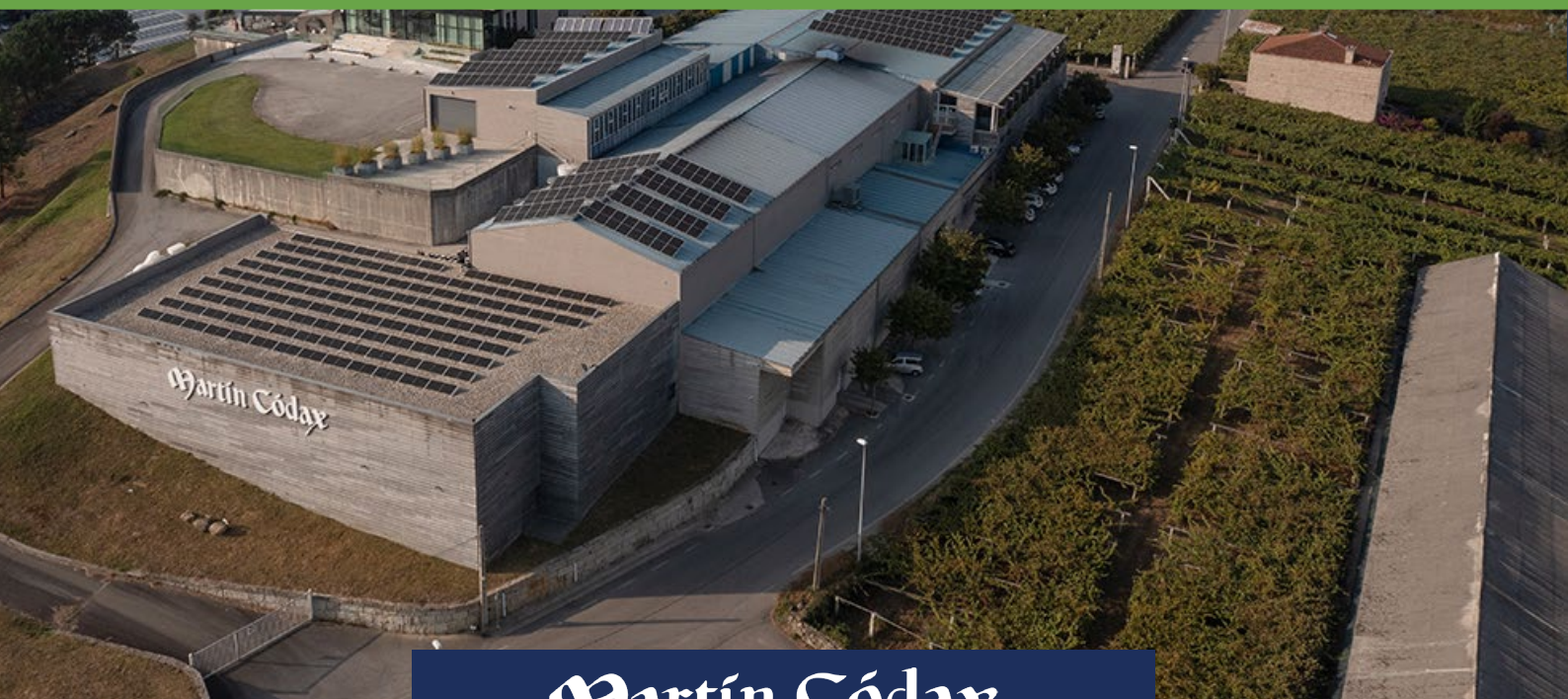




ZAPATA

Martín Códax

MARTÍN CODAX



Martín Códax

Únicos, con identidad, definidos por su lugar de origen, así es como son los vinos Martín Códax. Concentrar toda la esencia en una botella requiere el trabajo y el cariño de muchas familias que tienen algo en común: el amor por la vid y por su origen.





MARIETA

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	12%
DESCRIPCIÓN	Fermentación alcohólica a 16-18°C en depósitos de inoxidable



ALBA MARTÍN

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentan en depósitos de acero inoxidable con control constante de temperatura



MARTÍN CODAX

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.



MARTÍN CODAX LÍAS

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura Crianza sobre lías de 6-7 meses y hasta 12 meses en depósito



MARTÍN CODAX AROUSA

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Crianza de 18 meses



MARTÍN CODAX FINCA XIELES

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de hormigón de 1.700 litros y crianza 6 meses



Martín Códax

GALLAECIA

Martín Códax 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.



MARTÍN CODAX VINDEL

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	12%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 17°C y barricas de 225 L. Crianza reductiva en depósito de al menos 1 año



ORGANISTRUM

TIPO DE VINO	100% Albariño
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en barrica de roble Francés tipo Allier y crianza de 3-4 meses en barricas de 300, 400 y 500 l



MARTÍN CÓDAX ESPUMOSO

TIPO DE VINO	Albariño
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Previamente a la elaboración mediante método tradicional, el vino base se conservó sobre sus lías durante 3 meses. Crianza de veinticuatro meses sobre sus lías antes del degüelle.



MARA MARTIN

TIPO DE UVA	100% Godello
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y reposo durante 3 meses sobre sus lías.



MARA MOURA

TIPO DE UVA	90% Godello, 10% Treixadura
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación alcohólica a baja temperatura.





O CON DA MOURA

TIPO DE VINO	90% Godello. 10% Reixadura
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Tinos de roble francés de 2.500L y depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada





Martín Códax

ANXO MARTÍN

La treixadura, el albariño y el godello generan un equilibrio armonioso. Tiene una primera crianza de 6 meses sobre las lías y batonage; una segunda, de otros 6, reductiva en acero inoxidable antes de pasar a botella.



CUATRO PASOS

TIPO DE UVA	100% Mencía
GRADUACIÓN	14%
DESCRIPCIÓN	Tras la vinificación realiza una breve crianza en barricas de roble francés y americano.



CUATRO PASOS BLACK

TIPO DE UVA	100% Mencía
GRADUACIÓN	14%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. 8 meses en barrica de roble francés y americano.



CUATRO PASOS ROSÉ



TIPO DE UVA	Mencía
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Crianza de 8 meses en barrica de roble francés y americano



MARTÍN SARMIENTO

TIPO DE UVA	100% Mencía
GRADUACIÓN	14.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación alcohólica a 25°C, tras la cual vuelve a pasar por un proceso de mace-ración antes del prensado. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés





ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO

TIPO DE UVA	100% Albariño
GRADUACIÓN	7%
DESCRIPCIÓN	Mosto de uva parcialmente fermentado en depósitos isobáricos en los que se crean de forma natural finas burbujas



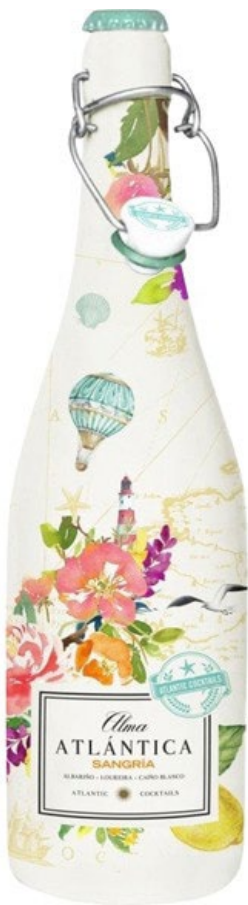
ALMA ATLÁNTICA MENCIA

TIPO DE UVA	100% Mencía
GRADUACIÓN	7%
DESCRIPCIÓN	Mosto parcialmente fermentado en depósitos isobáricos en los que se crean de forma natural las finas burbujas



ORANGE WINE

TIPO DE UVA	Albariño
GRADUACIÓN	14.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación maloláctica y extrayendo potasio y compuestos polifenólicos. Crianza de 6 meses en contacto con los hollejos



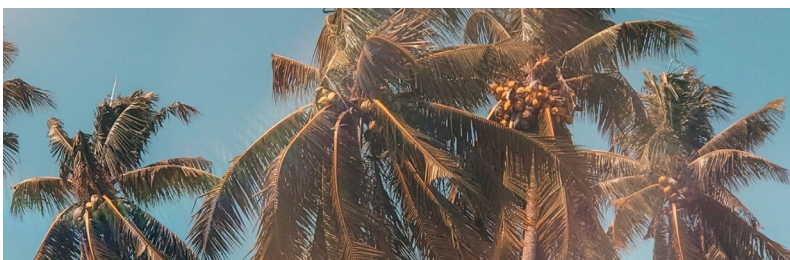
ALMA ATLÁNTICA SANGRÍA

TIPO DE VINO	Sangría
GRADUACIÓN	7%
DESCRIPCIÓN	Una bebida sorprendente con toques cítricos afrutados, con la persistencia de nuestro albariño y los matices que aportan la loureira y caíño blanco.



ALMA ATLÁNTICA SANGRÍA ROSÉ

TIPO DE VINO	Sangría
GRADUACIÓN	7%
DESCRIPCIÓN	Una bebida sorprendente y envolvente con toques cítricos de lima, pomelo, naranja y frutos rojos.





LICOR CAFÉ

TIPO DE VINO

70 cl

GRADUACIÓN

30%



AGUARDIENTE BLANCO

TIPO DE VINO

70 cl

GRADUACIÓN

30%



LICOR DE HIERBAS

TIPO DE VINO

70 cl

GRADUACIÓN

30%