



Rf. 6239

P/N.

MARTÍN CODAX LÍAS

La innovadora elaboración de este vino, mediante crianza sobre doble carga de lías durante 2 meses de "batonage", le confiere amplitud y unidad en boca, destacando sus elegantes notas aromáticas de pastelería y fruta madura.

Una posterior crianza durante 10 meses en acero inoxidable sobre lías en reposo proporciona redondez y equilibrio.

Las uvas utilizadas fueron previamente seleccionadas en la finca "Pé Redondo", situada en el corazón del Valle del Salnés. En estos viñedos Bodegas Martín Códax ha desarrollado su larga experiencia en viticultura, creando las condiciones ideales para el cultivo de Albariño.

** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.