



# MAS CODINA

**CAVA**  
**BRUT NATURE**  
**Gran Reserva**  
Collita 2016



## TIPUS DE CAVA

Brut Nature Gran Reserva

**Apte per vagans**

## ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Cava.

L'edat de las vinyes és entre 30 – 50 anys.

Les vinyes de Mas Codina rodegen completament el celler, situat als costers del torrent dels bribons, entre 250 i 300 metres sobre el nivell del mar, això ens permet tenir vinyes plantades amb orientacions nord, est i sud. També afavoreix la creació de diferents microclimes que en els caves els hi aporta aromes i sabors molt complexos que només és troben en aquesta zona.

El "Terroir" és franc-argilós amb gran quantitat de calç.

## CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Principis de primavera amb algunes pluges. Finals de primavera i estiu sec i calorós. A conseqüència de la gran sequera no hem tingut cap problema amb les malalties habituals de la vinya.

30% de disminució de collita.

Tercer any de conversió cap a la viticultura ecològica.

Verema sana i de qualitat.

## VEREMA

Collita i selecció dels raïm manual per garantir una recepció de verema en perfectes condicions. excel·lent estat sanitari. Verema des de la 2a. setmana d'agost finta a la 2a. setmana de setembre. Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina.

## VARIETATS DE RAÏM

Xarel·lo 15%, Chardonnay 33%, Macabeu 22% i Pinot Noir 30%.

## ELABORACIÓ

Desrapat total. Disminució de la temperatura del raïm a 18°C. Obtenció del most flor per premsat a baixes pressions amb premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantació estàtica. Primera fermentació alcohòlica del most net a Tª controlada en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves pròpies lies fins el moment d'estabilitzar-lo. Segona fermentació alcohòlica en botella i a la cava a la foscor a una temperatura de 16°C.

**EMBOTELLAT:** Embotellat a la propietat al mes de Març del 2017.

## ENVELLIMENT

Envelliment a la cava amb un mínim de 30 mesos a temperatura constant de 16°C.

**PRODUCCIÓ:** Limitada a 3.000 botelles.

**GRADUACIÓ:** 12,12 % Vol.; **ACIDEZA TOTAL TARTÀRICA:** 5,10 gr/l

**ACIDEZA VOLÀTIL:** 0,22 gr/l.; **SUCRES:** < 2 gr/l.; **PRESIO** 4,86 bar.

**PH:** 3,14.

**SUGGERIMENTS GASTRONÒMICS:** Carns blanques, rostits i carns condimentades, formatges curats i amb postres no massa dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C

Vins i Caves

**MAS CODINA**

El Gorner-Mas Codina

08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: [info@mascodina.com](mailto:info@mascodina.com)

web: [www.mascodina.com](http://www.mascodina.com)