



MAS CODINA

CAVA BRUT NATURE RESERVA

Collita 2017



MAS CODINA

Ctra. Puigdàlber a Can Cartró
km. 1,5.
El Gorner – Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

TIPUS DE CAVA

Brut Nature Reserva

Apte per a vegans. Certificat per la “Unión Vegetariana Española”.
Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Cava.

L'edat de les vinyes és entre 25 – 50 anys.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades al Penedès central. L'orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar en orientacions Nord, Est i Sud, i juntament amb un terreny extremadament argilós-calcari, fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Principis de primavera amb 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.

35% de disminució de collita.

Verema sana i bona maduració dels raïms.

VEREMA

Selecció dels raïms manuals en la mateixa vinya. Verema des de la 1a setmana d'agost fins a la 1a setmana de setembre.

Verema únicament de les vinyes de la nostra finca.

VARIETATS DE RAÏM

Macabeu 48%, Xarel·lo 34%, Chardonnay 10,5% i Pinot Noir 7,5%.

ELABORACIÓ

Desrapat parcial. 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. Fermentació del most net a temperatura controlada, i en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves lies fins al moment d'estabilitzar-lo. Per la segona fermentació utilitzem llevats seleccionats.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat el mes d'abril de 2018.

ENVELLIMENT

Envelliment a la cava com a mínim 15 mesos a temperatura constant de 16°C.

PRODUCCIÓ

Limitada a 35.000 ampolles.

GRADUACIÓ: 12,50 % Vol.; **ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:** 5,6 gr/l.;

ACIDESA VOLÀTIL: 0,15 gr/l.; **SUCRES RESIDUALS:** < 2 gr/l.;

PH: 3,03 **PRESSIÓ:** 6 bar.

SUGGERIMENTS

Gastronomia: Entre hores, per aperitius, amanides, embotits, arrossos, peix, marisc, formatges semi curats i per postres no gaire dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C