



# MAS CODINA

**CAVA  
BRUT  
RESERVA**  
Collita 2017



## MAS CODINA

Ctra. De Puigdàlber a Can Cartró  
Km 1'5 El Gorner – Mas Codina  
08797 Puigdàlber (Barcelona)  
☎ 938 988 166  
e-mail: info@mascodina.com

### TIPUS DE CAVA

Brut Reserva

**Apte per vegans. Certificat per la “Unión Vegetariana Española”.**

**Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.**

### ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. 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% i Pinot Noir 8%

### ELABORACIÓ

Desrapat parcial. Disminució de la temperatura del raïm a 18°C. Obtenció del most flor per baixes pressions. Clarificació del most per decantació estàtica. Fermentació del most 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 60.000 ampolles.

**GRADUACIÓ:** 12,5 % Vol.; **ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:** 5,6gr/l.; **ACIDESA VOLÀTIL:** 0,15 gr/l.; **SUCRES:** 8 - 9gr/l.

**PH:** 3,03. **PRESSIÓ** 6 bar.

**SUGGERIMENTS: Gastronomia:** Entre hores, per aperitius, amanides, embotits, arrossos, peix, marisc, per postres no gaire dolces.

**Temperatura de servei entre 6-8°C**