



MAS CODINA

**CAVA
BRUT ROSÉ
RESERVA
Collita 2018**

VITICULTURA ECOLÒGICA

TIPUS DE CAVA

Brut Rosé 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 la vinya és de 27 anys.

L'orografia del terreny fa que aquesta vinya estigui a 300m sobre el nivell del mar en una orientació Nord i juntament amb un terreny extremadament calcari fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita vermella.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i plujós. Primavera plujosa. Estiu plujós. A conseqüència de la pluja la temperatura ha estat més baixa. La maduració ha estat més lenta i per això la verema s'ha endarrerit uns 10 dies. Molts problemes de mildiu a causa de la pluja (60 % de pluja superior d'un any normal).

Selecció del raïm manual en la mateixa vinya. Hem pogut obtenir una verema sana i de qualitat.

VEREMA

Selecció dels raïms manuals en la mateixa vinya. Verema durant la 2a setmana d'agost.

Verema únicament de les vinyes de la nostra finca.

VARIETAT DE RAÏM

Pinot Noir 100%.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Maceració pre-fermentativa en fred a 14°C. en tina d'acer inoxidable durant 6 hores. Obtenció del most flor per sangrat. Clarificació del most per decantació estàtica. Fermentació del most net a T^a controlada en dipòsit d'acer inoxidable durant 20 dies.

Després d'un primer trasbals el vi resta en contacte amb les seves pròpies lies durant l'hivern fins que s'estabilitza per fred i es filtra. La segona fermentació es fa dins l'ampolla i utilitzem llevats seleccionats.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat en el mes de Març del 2019.

ENVELLIMENT

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

PRODUCCIÓ: Limitada a 4.401 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES: Graduació 11,00 % Vol.- Acid. Total Tartàrica:7,00 gr/l.- Acid. Volàtil 0,36 gr/l.- Sucre 9,00 – 10,00 gr/l.- Ph:3,26

Temperatura de servei entre 6-8°C



Vins i Caves

MAS CODINA

El Gornet

08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com