



# MAS CODINA

## Cabernet Sauvignon 2018



### MAS CODINA

ctra. De puigdalber a Can Cartro,  
km 1,6

El Gorner-Mas Codina

08797 Puigdalber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com

### Viticultura Ecològica

#### TIPUS DE VI

Vi negre jove ecològic i vegà.

#### ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Penedès. Alt Penedès.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades al cor de l'Alt Penedès. La orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar amb orientacions est, sud i nord. El terreny és extremadament calcari i fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita vermella i record vegetal.

L'edat de les vinyes és entre 19 i 27 anys.

#### 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 la verema s'ha retrassat uns 10 dies. Molts problemes de Mildiu a causa de la pluja (60 % de pluja superior d'un any normal).

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

#### VEREMA

Selecció del raïm manual a la vinya.

Verema des de la 2<sup>o</sup> setmana de setembre de 2018.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina.

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

#### VARIETAT DE RAÏM

Merlot 40%, Pinot Noir 33% i Cabernet Sauvignon 27%.

#### ELABORACIÓ

Desrapat total. Maceració durant 4 dies. Fermentació del most a 18°C en dipòsit d'acer inoxidable durant 20 dies. Fermentació malolàctica amb bacteris autòctons.

#### CRIANÇA I ENVELLIMENT

1 mes en dipòsit d'acer inoxidable i 3 mesos en barriques de roure francès i americà.

**EMBOTELLAT:** Embotellat a la propietat al mes de Gener del 2019.

**PRODUCCIÓ:** Limitada a 9.620 ampolles.

**ANALÍTICA BÀSICA:** Graduació: 11,25 % Vol.

Acidesa Volàtil: 0,44gr/l.

Acidesa Total Tartàrica: 6,0 gr/l.

PH: 3,36

SO2 Total 83 mg/l.

**SUGGERIMENTS:** Gastronomia: Embotits, carns blanques, formatges semi curats, embotits i en general peix amb salsa

**Temperatura de servei a 16°C**