



MAS CODINA

SYRAH VINYA MIQUEL Criança 2016



TIPUS DE VI

Vi Negre de criança

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Penedès.

Vinya pròpia. L'edat de la Vinya és de 20 anys.

La orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar amb una orientació Nord i amb un terreny argilós-calcari, fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aroma a fruits negres.

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 bona maduració dels raïms.

VEREMA:

Selecció dels raïms manual en la mateixa vinya.

Verema durant la 2ª setmana de setembre de 2016.

VARIETAT DE RAÏM

Syrah 100%

ELABORACIÓ

Desrapat total. Fermentació alcohòlica del most i maceració en tina d'acer inoxidable durant 11 dies a 25°C. Durant la maceració es fan dos remuntats diaris. Fermentació alcohòlica amb llevats seleccionats.

Fermentació malolàctica en barrica i amb bacteris autòctons

No va ser estabilitzat en fred. Es va fer una lleugera filtració abans d'embotellar.

CRIANÇA I ENVELLIMENT

6 mesos en barriques (1 bóta de roure francès de 500 lt. i una altra de roure americà de 225 l. de capacitat), i un mínim d'un any en ampolla.

EMBOTELLAT: A la propietat en el mes d'Abril del 2017.

PRODUCCIÓ: Limitada a 840 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Alcohol 14,48% vol.- Acidesa total tartàrica 5,3g/l.- Acidesa volàtil 0,73 g/l. – PH 3,52.

SUGGERIMENTS: Gastronomia: Plats de carn de caça i vermelles, formatges curats i embotits varis.

Temperatura de servei a 18°C.

MAS CODINA

Crta. de Puigdàlber a Can Carro
Km. 1,5

El Gorner-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com