



MAS CODINA

SYRAH VINYA MIQUEL Criança 2018

TIPUS DE VI

Vi negre de Syrah, envellit en bótes i en ampolla.

Apte per a 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 Penedès.

Vinya pròpia. L'edat de la Vinya és de 22 anys.

L'orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar en una orientació Nord i juntament 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 plujós. Primavera plujosa. Estiu plujós. A conseqüència de la pluja, la temperatura ha estat més baixa i la maduració del raïm 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 a la mateixa vinya. Hem pogut obtenir una verema sana i de qualitat.

VEREMA:

Selecció dels raïms manual en la mateixa vinya.

Verema durant la 3a setmana de setembre de 2018.

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

5 mesos en barrica de roure hongarès de 500lt, de 2n any i un mínim d'un any en ampolla.

EMBOTELLAT: A la propietat al mes de Març del 2019.

PRODUCCIÓ: Limitada a 650 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Alcohol 13,72% vol.- Acidesa total tartàrica 4,5g/l.- Acidesa volàtil 0,5 g/l. - PH 3,78.

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 Cartró
Km. 1,5

El Gornet-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com