



MAS CODINA

**VINYA
FERRER**
Criança 2018

TIPUS DE VI

Vi negre de Cabernet Sauvignon, l'edat de la vinya és de 28 anys.
Apte per vegans. Certificat per la "Unión Vegetariana Española".
Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Penedès. Alt Penedès.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades en el cor del Penedès. La orografia del terreny fa que aquesta vinya estigui a 300m sobre el nivell del mar amb orientació Sud, amb pendent i amb un terreny extremadament calcari, fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant aromes a fruita negra, vermella i tanins sedosos.

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

Verema i selecció del raïm manual a la mateixa vinya.

Verema durant la 5ª setmana de setembre del 2018.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina

VARIETAT DE RAÏM

Cabernet Sauvignon 100 %.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Fermentació alcohòlica del most i maceració en tina d'acer inoxidable durant 17 dies a 24°C. Maceració amb dos remuntats diaris. Fermentació alcohòlica amb llevats seleccionats. Fermentació malolàctica amb bacteris autòctons.

El vi està en contacte amb les seves pròpies lies (batonnage) fins el moment de traspalsar-lo a les barriques. Utilitzem barriques de roure francès i americà de 225lts i barriques de roure francès i hongarès de 500lt. En aquesta anyada hi ha un 10 % de barriques noves.

CRIANÇA I ENVELLIMENT

12 mesos en bótes de roure, 6 mesos en tina d'acer inoxidable i un mínim de 12 mesos en ampolla.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat en el mes de Març de 2020.

PRODUCCIÓ: Limitada a 5.246 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Alcohol 13,86% vol.- Acidesa total tartàrica 5,9 g/l.- Acidesa volàtil 0,51 g/l. – PH 3,3- SO₂Total 25 mg/l.

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

Temperatura de servei a 18°C.

MAS CODINA

Ctra. De Puigdàlber a Can Carro
km 1,6.

El Gornet-Mas codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 93 898 81 66

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com