



MAS CODINA

BLANC
Collita 2019



MAS CODINA

ctra. De puigdàlber a Can
Cartro, km 1,6
El Gorner-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

Viticultura ecològica

TIPUS DE VI

Vi blanc jove ecològic

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Penedès. Alt Penedès.
Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades al Penedès central.
La orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar amb orientacions Nord, Est i Sud i amb un terreny extremadament calcari, fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita blanca, cítrica i tropical.
L'edat de les vinyes és: Macabeu 55 anys, Xarel·lo 50 – 60 anys, Moscat 31 anys i Chardonnay 26 anys.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau amb algunes pluges. Primavera plujosa i fresca. Estiu curt però amb dues onades de calor amb temperatures de 38-39°C. Finals de Juliol baixa la T° a conseqüència de la pluja. La maduració ha estat més lenta i per això la verema s'ha retrassat uns 15 dies. Selecció del raïm manual a la mateixa vinya. Verema sana i de qualitat.

VEREMA

Inici de la verema des de la 5a. setmana d'agost fins la 3a. setmana de setembre de 2019.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina.

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

VARIETATS DE RAÏM

Xarel·lo 30 %, Macabeu 30 % Chardonnay 25 %, i Moscat 15 %.

ELABORACIÓ

Maceració pre-fermentativa en fred del Chardonnay.
Elaboració tradicional pel Macabeu, Xarel·lo i el Moscat. Obtenció del most flor per premsat a baixes pressions amb premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantació estàtica a 16°C durant 20 hores. Fermentació alcohòlica del most en tines d'acer inoxidable a una temperatura entre 14°C i 20°C. El vi està amb les seves pròpies mares i amb battonage.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat durant l'any 2020 en diferents partides.

PRODUCCIÓ: Limitada a 13.300 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Graduació 12,60 %Vol.- Acid.
Volatil: 0,23gr./lt.- Acidesa total tartàrica 4,5 gr./lt.-Sucre residual <0,3 gr/l. - Ph: 3,3

SUGGERIMENTS: Gastronomia: arrossos de peix i verdures, peix a la planxa, embotits, formatges frescos...

Temperatura de servei entre 8 i 10°C