



# MAS CODINA

**BLANC**  
Collita 2020



## 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 56 anys, Xarel·lo 50 – 60 anys, Moscat 32 anys i Chardonnay 27 anys.

### CLIMATOLOGIA

Hivern suau amb pluges abundants. Primavera plujosa i suau. Gelades de primavera amb una pèrdua del 10% de la producció. Estiu càlid i plujos. A causa de la pluja i temperatures suaus, apareix el míldiu amb algunes varietats hi ha una pèrdua del 100% de la collita i amb les varietats més resistents és perd un 70%. La maduració ha estat correcte tot i les complicacions que hi han hagut. Selecció manual del raïm a la mateixa vinya. Verema sana.

### VEREMA

Inici de la verema des de la 2<sup>o</sup> setmana d'agost fins la 1<sup>a</sup> setmana de setembre de 2020.

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 33 %, Chardonnay 31 %, Macabeu 21 % 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 que és van remenant un cop a la setmana els primers 3 mesos.

**EMBOTELLAT:** Embotellat a la propietat durant l'any 2020- 2021 en diferents partides.

**PRODUCCIÓ:** Limitada a 10.500 ampolles.

**DADES ANÀLITIQUES:** Graduació 12,72 %Vol.- Acid. Volàtil: 0,21gr./lt.- Acidesa total tartàrica 4,6 gr./lt.-Sucre residual <0,5 gr/l.  
**Ph:** 3,4

**SUGGERIMENTS:** Gastronomia: arrossos de peix i verdures, peix a la planxa, embotits, formatges frescos...  
**Temperatura de servei entre 8 i 10°C**