



MAS CODINA

XAREL·LO

Collita 2018



MAS CODINA

El Gornet-Mas Codina
Crta de Puigdàlber a Can
Cartro km 1,5
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

Viticultura ecològica

TIPUS DE VI

Vi blanc sec de xarel·lo de vinyes velles, criat i elaborat en barrica a partir de raïms propis de la “Finca Mas Codina” amb la varietat històrica de la Denominació d’Origen Penedès.

Apte per 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.

Aquest xarel·lo prové de dues vinyes velles, una de 61 anys i l’altra de 37 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 extremadament calcari fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita blanca i cítrica.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i plujós. Primavera plujosa. Estiu plujós. A conseqüència de la pluja la temperatura ha estat més baixa. La maduració ha estat més lenta i per això la verema s’ha retrassat uns 10 dies. Encara que hàgim tingut un 60% més de pluja el Míldiu no ha afectat gaire aquesta varietat ja que per si sola és més resistent.

Selecció del raïm manual a la mateixa vinya. Hem pogut obtenir una verema sana i de qualitat.

VEREMA

Selecció del raïm manual a la vinya.

Verema durant la 3a. setmana de setembre de 2018.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina

VARIETATS DE RAÏM: Xarel·lo 100 %

ELABORACIÓ

Obtenció del most flor per premsat directe del raïm fresc i sencer a baixa pressió en premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantat estàtic. Fermentació del most en barriques de roure francès de 500 lts. a temperatura controlada. El vi es manté en barrica durant 5 mesos i 1/2. Criança sobre lies i “bâtonnage”.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat en el mes de Maig del 2019.

PRODUCCIÓ: Limitada a 1.684 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Graduació 12,75 % Vol.- Acid.

Volàtil: 0,30gr./lt.- Acid. Total tartàrica 5,5 gr./lt.-Sucre residual < 0,5 gr/l.- Ph:3,08

SUGGERIMENTS: Gastronomia: plats de peix al forn o amb salses marisc, crustacis i carns blanques.

Temperatura de servei: 10-14°C