



MAS CODINA

XAREL·LO

Collita 2019



MAS CODINA

El Gornet-Mas Codina
Crta de Puigdàlber a Can
Cartró 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 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.

Aquest xarel·lo prové de dues vinyes velles, una de 62 anys i l’altra de 38 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 extremadament calcari fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita blanca i cítrica.

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 endarrerit uns 8 dies. Selecció del raïm manual a la mateixa vinya. Verema sana i de qualitat.

VEREMA

Selecció del raïm manual a la vinya.

Verema durant la 4a. setmana de setembre de 2019.

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 i hongarès de 500 lts. a temperatura controlada. El vi es manté en barrica durant 6 mesos. Criança sobre lies i “bâtonnage”.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat al mes de Març del 2020.

PRODUCCIÓ: Limitada a 2.262 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Graduació 13,57 % Vol.- Acid.

Volàtil: 0,32gr./lt.- **Acid. Total tartàrica** 6,6 gr./lt.-**Sucre residual** < 0,5 gr/l.- **Ph:**3,07

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

Temperatura de servei: 10-12°C