



MAS CODINA

Viticultura ecològica

ROSAT
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

TIPUS DE VI

Vi rosat jove ecològic

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Penedès. Alt Penedès.

Finca Mas Codina. Vinya pròpia situada al Penedès central. La orografia del terreny fa que aquesta vinya estigui a 300m sobre el nivell del mar amb orientació Nord i amb un terreny argilós i poc profund, fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruits vermells (maduixa, cirera) i tocs vegetals.

L'edat de les vinya és: Merlot 20 anys i cabernet Sauvignon 29 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 10 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 2ª 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

Merlot 80% i Cabernet Sauvignon 20%.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Maceració pre-fermentativa en fred a 10°C. en tina d'acer inoxidable durant 12 hores del Merlot i 8 hores de Cabernet Sauvignon. Obtenció del most flor per sangrat. Clarificació del most per decantació estàtica a 18°C durant 20 hores. Fermentació del most net a Tª controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

El vi està en contacte amb les seves pròpies lies durant 3 mesos.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat al desembre del 2019.

PRODUCCIÓ

Limitada a 6.500 ampolles.

DADES ANÀLITIQUES: Graduació 13,30 % Vol.- Àcid. Volàtil: 0,35 gr./lt.- Àcid. Total tartàrica 5,00 gr./lt.-Sucre residual < 0.3 gr/l.- Ph: 3,3

SUGGERIMENTS: Gastronomia: arrossos de carn i verdures, carns blanques, embotits varis, amanides de fruita, pastes...

Temperatura de servei entre 8 i 10°C