



MAS CODINA

VINYA FERRER Criança 2021



MAS CODINA

Ctra. De Puigdàlber a Can Cartro
km 1,6.

El Gornier-Mas codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 93 898 81 66

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com

TIPUS DE VI

Vi negre de Cabernet Sauvignon, l'edat de la vinya és de 29 anys.
Apte per vegans. Certificat per la "Unión Vegetariana Española".
Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Penedès. Alt Penedès.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades en el cor del Penedès. La orografia del terreny fa que aquesta vinya estigui a 300m sobre el nivell del mar amb orientació Sud, amb pendent i amb un terreny extremadament calcari, fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant aromes a fruita negra, vermella i tanins sedosos.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau amb algunes pluges. Primavera suau i amb absència de pluja. Pocs tractaments fúngics a causa d'un estiu càlid i sec. La maduració ha estat correcta tot i les complicacions que hi han hagut en l'últim moment degut a la pluja. Selecció manual del raïm a la mateixa vinya. Verema sana i de qualitat.

VEREMA

Verema i selecció del raïm manual a la mateixa vinya.

Verema durant la 3ª setmana de setembre del 2021.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina

VARIETAT DE RAÏM

Cabernet Sauvignon 100 %.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Fermentació alcohòlica del most i maceració en tina d'acer inoxidable durant 15 dies a 22°C. Maceració amb dos remuntats diaris. Fermentació alcohòlica amb llevats seleccionats. Fermentació malolàctica amb bacteris autòctons.

El vi està en contacte amb les seves pròpies lies (batonnage) fins el moment de trasbalsar-lo a les barriques. Utilitzo de roure francès i hongarès de 500lt. En aquesta anyada hi ha un 16 % de barriques noves.

Aquest Cabernet Sauvignon s'ha elaborat sense sulfits només en el moment de l'embotellat se li adiciona el SO₂.

CRIANÇA I ENVELLIMENT

6 mesos en tina d'acer inoxidable, 12 mesos en bótes de roure.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat en el mes d'Abril de 2023.

PRODUCCIÓ: Limitada a 8.000 ampolles.

DADES ANÀLITIQUES: Alcohol 13,36% vol.- Acidesa total tartàrica 6,2 g/l.- Acidesa volàtil 0,51 g/l. – PH 3,2- SO₂Total 33 mg/l.

SUGGERIMENTS: Gastronomia: Plats de carn de caça, formatges curats i embotits.

Temperatura de servei a 18°C.