



MAS CODINA

**CAVA
BRUT ROSÉ
RESERVA
Collita 2015**

TIPUS DE CAVA

Brut Rosé Reserva

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Cava.
L'edat de la vinya és de 24 anys.

Terreny argilós-calcari-sorrenc.

Les nostres vinyes estan situades en la zona del Penedès central a una altitud entre 250-300 metres. Les dues cadenes muntanyoses que rodegen la Finca Mas Codina afavoreixen la creació d'un microclima i d'una terra privilegiada per el cultiu d'aquesta vit.

CLIMATOLOGIA

Hivern fred i sec. Primavera seca i suau, amb alguna gelada tardana. Bona brotació dels ceps.

Finals de primavera i estiu caracteritzats per temperatures superiors a les normals i segueix el temps sec. A partir de mitjans d'agost fins a mitjans de setembre tenim abundants pluges que coincideixen amb la verema.

Segon any de conversió cap a l'agricultura ecològica. Molta feina en vigilar les vinyes contra les malalties habituals però sense cap perill a conseqüència d'una primavera i estiu secs.

Verema sana i bona maduració dels raïms.

VEREMA

Selecció dels raïms manuals en la mateixa vinya. Verema des de la 2a setmana d'agost fins a la 2a setmana de setembre.

Verema únicament de les vinyes de la nostra finca.

VARIETAT DE RAÏM

Pinot Noir 100%.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Maceració pre-fermentativa en fred a 14°C. en tina d'acer inoxidable durant 6 hores. Obtenció del most flor per sangrat. Clarificació del most per decantació estàtica. Fermentació del most net a T^a controlada en dipòsit d'acer inoxidable durant 20 dies.

Després d'un primer trasbals el vi resta en contacte amb les seves pròpies lies durant l'hivern fins que s'estabilitza per fred i es filtra. La segona fermentació es fa dins l'ampolla i utilitzem llevats seleccionats.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat el mes de març de 2016.

ENVELLIMENT

Envelliment a la cava com a mínim 15 mesos a temperatura constant de 16°C.

PRODUCCIÓ: Limitada a 4.000 ampolles.

DADES ANÀLITIQUES: Graduació 12,36 % Vol.- Acid. Total Tartàrica 4,30 gr/l.- Acid. Volàtil 0,31 gr/l.- Sucre 7,70 gr/l.- Ph 3.25.

Temperatura de servei entre 6-8°C



Vins i Caves

MAS CODINA

El Gornet

08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com