



MAS CODINA

CAVA
BRUT NATURE
Gran Reserva
Collita 2014



TIPUS DE CAVA

Brut Nature Gran Reserva

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Cava.

L'edat de las vinyes és entre 20 – 50 anys.

Les vinyes de Mas Codina rodegen completament el celler, situat al costers de l'Anoia entre 250 i 300 metres, això ens permet tenir vinyes plantades amb orientacions nord, est i sud. També això afavoreix la creació de diferents microclimes que en els caves els hi aporta aromes i sabors molt complexes.

El "Terroir" és franc-argilós amb gran quantitat de calç.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Principis de primavera plujós i amb una temperatura superior a la normal. Bona brotació dels ceps.

Estiu amb temperatures fresques amb alguns dies freds. Durant els mesos de juliol, agost i setembre hi ha abundants pluges, el doble d'un any normal. Molta feina a la vinya ja que ha plogut en els pitjors mesos de l'any, durant el creixement i maduració del raïm.

Primer any de conversió a l'agricultura ecològica. Molta feina en vigilar i controlar les vinyes contra les malalties habituals a conseqüència d'un estiu atípic. Finalment es va aconseguir una collita de qualitat.

VEREMA

Collita i selecció dels raïms manuals per garantir un excel·lent estat sanitari. Verema des de la 2a. setmana d'agost finta a la 3a. setmana de setembre. Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina.

VARIETATS DE RAÏM

Xarel·lo 25%, Chardonnay 20%, Macabeo 25% i Pinot Noir 30%.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Disminució de la temperatura del raïm a 18°C. Obtenció del most flor per premsat a baixes pressions amb premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantació estàtica. Primera fermentació alcohòlica del most net a Tª controlada en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves pròpies lies fins el moment d'estabilitzar-lo. Segona fermentació alcohòlica en botella i a la cava a la fosc a una temperatura de 16°C.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat al mes de Març del 2015.

ENVELLIMENT

Envelliment a la cava amb un mínim de 30 mesos a temperatura constant de 16°C.

PRODUCCIÓ

Limitada a 3.300 botelles.

GRADUACIÓ: 11,97 % Vol.; **ACIDEZA TOTAL TARTÀRICA:** 6,90gr/l

ACIDEZA VOLÀTIL: 0,18 gr/l.; **SUCRES:** < 1,70 gr/l.; **PRESIO** 5,81 bar.

SUGGERIMENTS GASTRONÒMICS: durant tot l'àpat, amb carns blanques i plats estofats, Formatges tendres i curats i amb postres no massa dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C

Vinos y Cavas

MAS CODINA

El Gorner

08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com