



MAS CODINA

CAVA BRUT NATURE RESERVA

Collita 2015



MAS CODINA

Ctra. Puigdàlber a Can Cartro
km. 1,5.
El Gorner – Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

TIPUS DE CAVA

Brut Nature Reserva

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Cava.

L'edat de les vinyes és entre 25 – 50 anys.

Terrenys argilós-calcari i argilós-sorrenc.

Les nostres vinyes situades en la zona de l'Alt Penedès, en que estan protegides per dues cadenes muntanyoses i juntament amb el seu particular microclima, fan d'una zona privilegiada per el cultiu d'aquestes vits

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.

VARIETATS DE RAÏM

Macabeu 45%, Xarel·lo 25%, Chardonnay 16% i Pinot Noir 14%.

ELABORACIÓ

Desrapat parcial. 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. Fermentació del most net a temperatura controlada, i en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves lies fins al moment d'estabilitzar-lo. Per la segona fermentació 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 40.000 ampelles.

GRADUACIÓ: 12,50 % Vol.; **ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:** 5,6 gr/l.;
ACIDESA VOLÀTIL: 0,21 gr/l.; **SUCRES RESIDUALS:** < 2 gr/l.; **PH:** 3,07

SUGGERIMENTS

Gastronomia: entre hores, aperitius i durant tot els àpat. Per postres no gaire dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C