



MAS CODINA

BLANC
Collita 2017



MAS CODINA

ctra. De puigdàlber a Can
Cartro, km 1,6
El Gornet-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

Viticultura ecològica

TIPUS DE VI

Vi blanc jove ecològic

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Penedès. Alt Penedès.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades en els Costers de l'Anoia. La orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar amb orientacions Nord, Est i Sud i amb un terreny extremadament calcari, fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita blanca i cítrica.

L'edat de les vinyes és: Macabeu 50 anys, Xarel·lo 50 – 60 anys, Moscat 29 anys i Chardonnay 24 anys.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Principis de primavera amb pluges. Finals de primavera i estiu sec i calorós. A conseqüència de la gran sequera no hem tingut cap problema amb les malalties habituals de la vinya.

35% de disminució de collita.

Verema sana i de qualitat.

VEREMA

Selecció del raïm manual a la vinya.

Inici de la verema des de la 1a. setmana d'agost fins la 4a. setmana d'agost de 2017.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina.

Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

VARIETATS DE RAÏM

Xarel·lo 35 %, Macabeu 30 % Chardonnay 25 %, i Moscat 10 %.

ELABORACIÓ

Maceració pre-fermentativa en fred del Xarel·lo. Elaboració tradicional pel Macabeu, Chardonnay i el Moscat. Obtenció del most flor per premsat a baixes pressions amb premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantació estàtica a 18°C durant 20 hores. Fermentació alcohòlica del most en tines d'acer inoxidable a una temperatura de 16°C. El vi està sobre les seves pròpies mares i amb battonege, durant 5 mesos.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat durant l'any 2018 en diferents partides.

PRODUCCIÓ: Limitada a 13.300 ampolles.

DADES ANÀLITIQUES: Graduació 12,40 % Vol.- Acid. Volatil: 0,23gr./lt.- Acid. Total tartàrica 4,5 gr./lt.-Sucre residual <0,5 gr/l. - Ph: 3,19

SUGGERIMENTS: Gastronomia: arrossos de peix i verdures, peix a la planxa, embotits, formatges frescos...

Temperatura de servei entre 8 i 10°C