



MAS CODINA

XAREL·LO

Collita 2016



TIPUS DE VI

Vi blanc sec de xarel·lo de vinyes velles, criat i elaborat en barrica a partir de raïms propis de la "Finca Mas Codina" amb la varietat històrica de la Denominació d'Origen Penedès.

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Penedès.

Vinyes pròpies situades en la zona de l'Alt Penedès. Aquest xarel·lo prové de dues vinyes velles, una de 60 anys i l'altra de 35 anys.

La orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar amb una orientació Nord i amb un terreny extremadament calcari fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita blanca i cítrica.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Principis de primavera amb algunes 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.

30% de disminució de collita.

Tercer any de conversió cap a la viticultura ecològica.

Verema sana i de qualitat.

VEREMA

Selecció del raïm manual a la vinya.

Verema durant la 3a. setmana de setembre de 2016.

Collita únicament de les vinyes de la finca Mas Codina

VARIETATS DE RAÏM

Xarel·lo 100 %

ELABORACIÓ

Obtenció del most flor per premsat directe del raïm fresc i sencer a baixa pressió en premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantat estàtic. Fermentació del most en barrica de roure francès de 500 lts. i barrica de castanyer de 300 lts. a temperatura controlada. El vi es manté en barrica durant 4 mesos. Criança sobre lies i "bâtonnage".

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat a l'Abril del 2017.

PRODUCCIÓ

Limitada a 1.585 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Graduació 13,3 % Vol.- Acid. Volàtil: 0,41gr./lt.- Acid. Total tartàrica 5,4 gr./lt.-Sucre residual < 0,4 gr/l.- Ph:3,15

SUGGERIMENTS: Gastronomia: plats de peix al forn o amb salses, marisc, crustacis i carns blanques.

Temperatura de servei: 10-14°C

MAS CODINA

El Gornet-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com