



MAS CODINA

Cabernet Sauvignon 2016



TIPUS DE VI

Vi negre jove

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Penedès.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies 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'aquesta vit.

L'edat de la vinya és de 25 anys.

Terreny argilós-calcari i argilós-sorrenc.

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 2^o setmana de setembre de 2016

Verema únicament de la vinya de la finca Mas Codina.

VARIETAT DE RAÏM

Cabernet Sauvignon 100%

ELABORACIÓ

Desrapat total. Maceració durant 5 dies. Fermentació del most a T^a controlada en dipòsits d'acer inoxidable durant 21 dies. Fermentació malolàctica amb bacteris autòctons.

El vi està en contacte amb les lies durant 3 mesos

CRIANÇA I ENVELLIMENT

1 mesos en dipòsit d'acer inoxidable i 3 mesos en barriques de roure francès i americà.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat en el mes de Març del 2016.

PRODUCCIÓ: Limitada a 5.300 ampolles.

ANALÍTICA BÀSICA: Graduació: 13,05 % Vol.; Acidesa Volàtil: 0,49gr/l.; Acidesa Total Tartàrica: 5,2gr/l.; PH: 3,35; SO₂Total 66 mg/l.

SUGGERIMENTS: Gastronomia: Embotits, carns blanques, formatge semi curats i en general peix amb salsa.

Temperatura de servei a 16°C

Vins i Caves

MAS CODINA

El Gornet

08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com