



MAS CODINA

SYRAH Criança 2015



Vins i Caves
MAS CODINA
El Gornet
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

TIPUS DE VI

Vi Negre de criaça

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Penedès.

Vinya pròpia. L'edat de la Vinya és de 19 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 argilós-calcari, fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aroma a fruits negres.

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 manual en la mateixa vinya.

Verema durant la 1a setmana de setembre de 2015.

VARIETAT DE RAÏM

Syrah 100%

ELABORACIÓ

Desrapat total. Fermentació alcohòlica del most i maceració en tina d'acer inoxidable durant 13 dies a 25°C. Durant la maceració es fan dos remuntats diaris. Fermentació alcohòlica amb llevats seleccionats.

Fermentació malolàctica en barrica i amb bacteris autòctons

No va ser estabilitzat en fred. Es va fer una lleugera filtració abans d'embotellar.

CRIANÇA I ENVELLIMENT

4 mesos en barriques (2 bótes de roure francès de 500 lt. de capacitat), i un mínim d'un any en ampolla.

EMBOTELLAT: A la propietat en el mes de Juny del 2016.

PRODUCCIÓ: Limitada a 1.260 ampolles.

DADES ANÀLITIQUES: Alcohol 13,29% vol.- Acidesa total tartàrica 4,6g/l.- Acidesa volàtil 0,73 g/l. – PH 3,66.

SUGGERIMENTS: Gastronomia: Plats de carn de caça i vermelles, formatges curats i embotits varis.

Temperatura de servei a 18°C.