



MAS CODINA

VINYA FERRER Criança 2014



TIPUS DE VI

Vi negre de criança

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Penedès. Vinya pròpia.

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.

Terreny argilós-calcari. L'edat de la vinya és de 24 anys.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Principis de primavera plujós i amb una temperatura superior a la normal. Bona brotació dels ceps.

Estiu amb temperatures fresques amb alguns dies freds. Durant els mesos de juliol, agost i setembre hi ha abundants pluges, el doble d'un any normal. Molta feina a la vinya ja que ha plogut en els pitjors mesos de l'any, durant el creixement i maduració del raïm.

Primer any de conversió cap a l'agricultura ecològica. Molta feina en vigilar i controlar les vinyes contra les malalties habituals a conseqüència d'un estiu atípic. Finalment es va aconseguir una collita de qualitat.

VEREMA

Verema i selecció del raïm manual.

Verema durant la 3a. setmana de setembre del 2014.

Verema únicament de la vinya de la finca Mas Codina.

VARIETAT DE RAÏM

Cabernet Sauvignon 100 %.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Fermentació alcohòlica del most i maceració en tina d'acer inoxidable durant 10 dies a 24°C. Maceració amb dos remuntats diaris. Fermentació alcohòlica amb llevats seleccionats. Fermentació malolàctica amb bacteris autòctons.

El vi esta en contacte amb les seves pròpies lies (batonnage) fins el moment de trasbalsar-lo a les bariques, que acostuma ser a principis de primavera. Utilitzem bariques de roure francès i americà de 225 lts. En aquesta anyada hi ha un 15 % de bariques noves.

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

CRIANÇA I ENVELLIMENT

11 mesos en bótes de roure, 5 mesos en tina d'acer inoxidable i un mínim de 12 mesos en ampolla.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat en el mes de febrer de 2016

PRODUCCIÓ: Limitada a 5.149 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Alcohol 14,96% vol.- Acidesa total tartàrica 6,3 g/l.- Acidesa volàtil 0,74 g/l. – PH 3,26.

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

Temperatura de servei a 18°C.

MAS CODINA

Ctra. De Puigdàlber a Can Carro
km 1,6.

El Goner-Mas codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 93 898 81 66

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com