



MAS CODINA

Viticultura ecològica

ROSAT
Collita 2017



MAS CODINA

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

TIPUS DE VI

Vi rosat 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 i sud i amb un terreny extremadament calcari, fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruits vermells (maduixa, cirera) i records vegetals.

L'edat de les vinyes és: Merlot 18 anys i Cabernet Sauvignon 26 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.

45% de disminució de collita.

Verema sana i de qualitat.

VEREMA

Selecció del raïm manual a la vinya.

Verema durant la 3ª 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

Merlot 73% i Cabernet Sauvignon 27%.

ELABORACIÓ

Desrapat total. Maceració pre-fermentativa en fred a 10°C. en tina d'acer inoxidable durant 14 hores per el Merlot i Cabernet Sauvignon. Obtenció del most flor per sangrat. Clarificació del most per decantació estàtica a 18°C durant 20 hores. Fermentació del most net a Tª controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

El vi està en contacte amb les seves pròpies lies durant 4 mesos.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat al gener del 2018.

PRODUCCIÓ

Limitada a 4.013 ampolles.

DADES ANÀLITIQUES: Graduació 13,20 % Vol.- Acid. Volatil: 0,24gr./lt.- Acid. Total tartàrica 6,0 gr./lt.-Sucre residual 0.3 gr/l.- Ph: 3,10

SUGGERIMENTS: Gastronomia: arrossos de carn i verdures, carns blanques, embotits varis, amanides de fruita, pastes...

Temperatura de servei entre 8 i 10°C