



MAS CODINA

BLANCO
Cosecha 2024



MAS CODINA

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

Viticultura ecológica

TIPO DE VINO

Vino blanco joven ecológico y vegano.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Denominación de origen Penedés. Alt Penedés.

Finca Mas Codina. Viñedos propios situados en el Penedés central a una altitud entre 300 metros sobre el nivel del mar con orientaciones Norte, Este y Sur, y con un terreno extremadamente arcilloso-calcáreo, hace que estas variedades expresen su máximo potencial aportando frescura y aromas a fruta blanca, cítrica y tropical.

La edad de las viñas son: Xarel·lo 50 años, Moscat 36 años y Chardonnay 30 años.

CLIMATOLOGIA

Invierno suave y seco. Primavera suave y con lluvias. Verano cálido y lluvioso. La tendencia de estos años de sequía ha empezado a cambiar. La maduración de la uva es ya la normal para el clima que tenemos (dos semanas antes). Selección manual de la uva en el mismo viñedo. Vendimia sana. Con el cambio climático ha llegado una nueva plaga, el mosquito verde.

VENDIMIA

Inicio de la vendimia, 1ª semana de agosto hasta la 4ª. semana de septiembre de 2024. Un 40% menos de cosecha.

Vendimia únicamente de los viñedos de la finca Mas Codina.

Viticultura ecológica certificada por el "Consell Català de la Producció Agrària Ecològica".

VARIEDADES DE UVA

Xarel·lo 41%, Chardonnay 38% y Moscat 21%.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío del Chardonnay. Elaboración tradicional por el Xarel·lo y el Moscat. Obtención del mosto flor por prensado a bajas presiones con prensa neumática. Clarificación del mosto por decantación estática a 16 °C durante 20 horas. Fermentación alcohólica del mosto en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 14°C y 20°C. El vino está con sus propias lías que se van removiendo una vez cada quince días durante los primeros 4 meses.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad del Febrero de 2024.

PRODUCCIÓN: Limitada a 9.333 botellas.

DATOS ANALÍTICOS: Graduación 12,03 %Vol.- Acid. Volátil: 0,15gr./lt.- Acidez total tartárica 4.9 gr./lt.-Azúcar residual <0,5 gr/l.
Ph: 3,22 - Dióxido de azufre total 65 mg/l.

SUGERENCIAS: Gastronomía: arroces de pescado y verduras, pescado a la plancha, embutidos, quesos frescos...

Temperatura de servicio entre 8 y 10 °C