



MAS CODINA

XAREL·LO

Cosecha 2022



MAS CODINA

El Gornet-Mas Codina
Ctra de Puigdàlber a Can
Cartró km 1,5
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

Viticultura ecológica

TIPOS DE VINO

Vino blanco seco de xarel·lo de viñedos viejos, criado y elaborado en bodega a partir de uvas propias de la “Finca Mas Codina” con la variedad histórica de la Denominación de Origen Penedès.

Apto para veganos. Certificado por la Unión Vegetariana Española. Viticultura ecológica certificada por el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Alt Penedès. Denominación de origen Penedès.

Este xarel·lo proviene de un viñedo de 64 años.

La orografía del terreno hace que este viñedo esté a 300m sobre el nivel del mar en una orientación Norte, y junto con un terreno extremadamente calcáreo hace que esta variedad exprese su máximo potencial aportando frescura y aromas a fruta blanca y cítrica.

CLIMATOLOGIA

Invierno suave y seco. Primavera templada con algunas lluvias. Pocos tratamientos fúngicos gracias a un verano seco, aunque más caluroso de lo habitual. La maduración se adelantó 8 días. Selección manual de la uva en el mismo viñedo. Obtuvimos una cosecha sana y de excelente calidad.

VENDIMIA

Selección de la uva manual en el viñedo.

Vendimia durante la 1ª semana de septiembre de 2022.

Vendimia únicamente de los viñedos de la finca Mas Codina .

VARIEDADES DE UVA: Xarel·lo 100 %

ELABORACIÓN

Obtención del mosto flor por prensado directo de la uva fresca y entera a baja presión en prensa neumática. Clarificación del mosto por decantado estático. Fermentación del mosto en barricas de roble francés de 500 lts. a temperatura controlada. El vino se mantiene en bodega durante 3 meses. Crianza sobre lías y bâtonnage”.

EMBOTELLADO

Embotellado en la propiedad en el mes de Marzo de 2023.

PRODUCCIÓN: Limitada a 1.873 botellas.

DATOS ANALÍTICOS: Graduación 12,89 %Vol.

SO2 Total 37 mgr/l. **Ácido. Volátil:** 0,36gr./lt.

Acid. Total tartárica 5,8 gr./lt. **Azúcar residual** < 0,5 gr/l.- Ph:3,09

SUGERENCIAS: Gastronomía: platos de pescado al horno o con salsas, marisco, crustáceos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 10-12°C