



MAS CODINA

VINYA FERRER Crianza 2021



MAS CODINA

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

El Gorné-Mas codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 93 898 81 66

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com

TIPOS DE VINO

Vino tinto de Cabernet Sauvignon, la edad de la viña es de 29 años.
Apto para veganos. Certificado por la Unión Vegetariana Española. Viticultura ecológica certificada por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Denominación de Origen Penedès. Alt Penedès.
Finca Mas Codina. Viñedos propios situados en el corazón del Penedès. La orografía del terreno hace que este viñedo esté a 300m sobre el nivel del mar con orientación Sur, con pendiente y con un terreno extremadamente calcáreo, hace que esta variedad exprese su máximo potencial aportando aromas a fruta negra, roja y taninos sedosos.

CLIMATOLOGIA

Invierno suave con algunas lluvias. Primavera suave y con ausencia de lluvia. Pocos tratamientos fúngicos a causa de un verano cálido y seco. La maduración ha sido correcta a pesar de las complicaciones que se han producido en el último momento debido a la lluvia. Selección manual de la uva en el mismo viñedo. Vendimia sana y de calidad.

VENDIMIA

Vendimia y selección de la uva manual en el mismo viñedo. Vendimia durante la 3ª semana de septiembre de 2021. Vendimia únicamente de los viñedos de la finca Mas Codina

VARIEDADES DE UVA

Cabernet Sauvignon 100 %.

ELABORACIÓN

Despalillado total. Fermentación alcohólica del mosto y maceración en depósito de acero inoxidable durante 15 días a 22 °C. Maceración con dos remontados diarios. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica con bacterias autóctonas.

El vino está en contacto con sus propias lías (batonnage) hasta el momento de trasegar a las barricas. Utilizo barricas de roble francés y húngaro de 500lt. En esta añada hay un 16% de barricas nuevas.

Este Cabernet Sauvignon se ha elaborado sin sulfitos, sólo en el momento del embotellado se le añade el SO₂.

CRianza Y ENVEJECIMIENTO

6 meses en depósito de acero inoxidable, 12 meses en barricas de roble.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad en el mes de Abril de 2023.

PRODUCCIÓN: Limitada a 8.000 botellas.

DATOS ANALITICOS: Alcohol 13,36% vol.- Acidesa total tartarica 6,2 g/l.- Acidesa volátil 0,51 g/l. – PH 3,2- SO₂ Total 33 mg/l.

SUGERENCIAS: Gastronomía: Platos de carne de caza, quesos curados y embutidos.

Temperatura de servicio a 18°C.