



MAS CODINA

SYRAH VINYA MIQUEL 2022



TIPOS DE VINO

Vino tinto crianza

Apto para vegetarianos. **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.

Viñedo propio. Edad de las cepas: 26 años.

Suelo: Arcillo-Calcáreo.

Estos viñedos se encuentran a 300 m sobre el nivel del mar, con orientación norte y suelo arcillo-calcáreo, lo que permite que esta variedad exprese su máximo potencial, aportando frescura y aroma a la fruta negra.

CLIMATOLOGIA

Invierno suave y seco. Primavera templada con algunas lluvias. Pocos tratamientos fúngicos gracias a un verano seco pero más caluroso de lo habitual. La maduración se adelantó 15 días. Selección manual de la uva en el mismo viñedo. Obtuvimos una cosecha sana y de excelente calidad.

VENDIMIA

Selección manual de uvas en el viñedo. Vendimia durante la primera semana de septiembre de 2022.

Vendimia únicamente de los viñedos de la finca Mas Codina

VARIEDADES DE UVA

Syrah 100 %.

ELABORACIÓN

Despalillado total. Fermentación alcohólica del mosto y maceración en depósito de acero inoxidable durante 12 días a 25 °C.

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica en barricas de roble con bacterias autóctonas. No se estabilizó por frío. Se filtró ligeramente antes del embotellado.

CRianza Y ENVEJECIMIENTO

7 meses en barricas de roble húngaro y francés de 500 litros de segundo año.

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

Evolucionará favorablemente en los próximos años, en una buena temperatura de conservación.

PRODUCCIÓN: Limitada a 1.200 botellas.

DATOS ANALITICOS: Alcohol: 12,83% vol.- **Acidesa total**

tartarica: 5,4 g/l.- **Acidesa volàtil:** 0,47 gr/l - PH 3,42

SO2Total 30 mgr/l.

SUGERIENCIAS: Gastronomía: Platos de carne de caza, carne roja y quesos curados.

Temperatura de servicio a 10-12°C.

MAS CODINA

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

El Gornier-Mas codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 93 898 81 66

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com