



MAS CODINA

CAVA
BRUT NATURE
Gran Reserva
Collita 2021



Vins i Caves

MAS CODINA

El Gorné-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com

TIPUS DE CAVA

Brut Nature Gran Reserva

Apte per vegans. Certificat per la “Unión Vegetariana Española”.
Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

ZONA DE PRODUCCIÓ

Alt Penedès. Denominació d'origen Cava.

L'edat de las vinyes és entre 30 – 50 anys.

Les vinyes de Mas Codina rodegen completament el celler, situat als costers del torrent dels Bribons, entre 250 i 300 metres sobre el nivell del mar, això ens permet tenir vinyes plantades amb orientacions nord, est i sud. Aquest torrent afavoreix la creació de diferents microclimes que en els caves els hi aporta aromes i sabors molt complexos que només es troben en aquesta zona.

El “Terroir” és franc-argilós amb gran quantitat de calç.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau amb algunes pluges. Primavera suau i amb absència de pluja. Pocs tractaments fúngics a causa d'un estiu càlid i sec. La maduració ha estat correcta tot i les complicacions que hi han hagut en l'últim moment degut a la pluja. Selecció manual del raïm a la mateixa vinya. Verema sana i de qualitat.

VEREMA

Selecció dels raïms manuals en la mateixa vinya. Verema des de la 2^a setmana d'agost fins a la 3^a setmana de setembre.

Verema únicament de les vinyes de la nostra finca.

VARIETATS DE RAÏM

Macabeu 40%, Xarel·lo 30%, Chardonnay 20% i Pinot Noir 10%

ELABORACIÓ

Desrapat total. Disminució de la temperatura del raïm a 18°C. Obtenció del most flor per premsat a baixes pressions amb premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantació estàtica. Primera fermentació alcohòlica del most net a T^a controlada en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves pròpies lies fins el moment d'estabilitzar-lo. Segona fermentació alcohòlica en botella i a la cava a la foscor a una temperatura de 16°C.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat al mes de Març del 2022.

ENVELLIMENT

Envelliment a la cava amb un mínim de 30 mesos a temperatura constant de 16°C.

PRODUCCIÓ: Limitada a 4.000 botelles.

GRADUACIÓ: 11.6 % Vol.; **ACIDEZA TOTAL TARTÀRICA:** 7.00 gr/l

ACIDEZA VOLÀTIL: 0,18 gr/l.; **SUCRES:** < 1.5 gr/l.; **PRESIO** 5.32 bar.

PH: 3,02.

SUGGERIMENTS GASTRONÒMICS: Carns blanques, rostits i carns condimentades, formatges curats i amb postres no massa dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C