



MAS CODINA

**CAVA
BRUT
NATURE
RESERVA**

Collita 2022



MAS CODINA

Ctra. Puigdàlber a Can Cartró
km. 1,5.
El Gorner – Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

TIPUS DE CAVA

Brut Nature Reserva

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

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Cava.

L'edat de les vinyes és entre 25 – 50 anys.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades al Penedès central. L'orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar en orientacions Nord, Est i Sud, i juntament amb un terreny extremadament argilós-calcari, fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Primavera suau i amb algunes pluges. Pocs tractaments fúngics a causa d'un estiu sec i més calorós del normal.. La maduració s'ha avançat 15 dies. Selecció manual del raïm a la mateixa vinya. Verema sana i d'excel·lent qualitat.

VEREMA

Selecció dels raïms manuals en la mateixa vinya. Verema des de la 1er setmana d'agost fins a la 1er setmana de setembre.

Verema únicament de les vinyes de la nostra finca.

VARIETATS DE RAÏM

Macabeu 55%, Xarel·lo 25%, Chardonnay 10% i Pinot Noir 10%.

ELABORACIÓ

Desrapat parcial. 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. Fermentació del most net a temperatura controlada, i en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves lies fins al moment d'estabilitzar-lo. Per la segona fermentació utilitzem llevats seleccionats.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat el mes de Març de 2023.

ENVELLIMENT

Envelliment a la cava com a mínim 18 mesos a temperatura constant de 16°C.

PRODUCCIÓ

Limitada a 25.000 ampolles.

GRADUACIÓ: 11.90 % Vol.; **ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:** 5,2 gr/l.;
ACIDESA VOLÀTIL: 0,13 gr/l.; **SUCRES RESIDUALS:** < 1,5
gr/l.; **PH:** 2,93 **PRESSIÓ:** 5,9 bar.

SUGGERIMENTS

Gastronomia: Entre hores, per aperitius, amanides, embotits, arrossos, peix, marisc, formatges semi curats i per postres no gaire dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C