



MAS CODINA

**CAVA
BRUT
RESERVA**
Collita 2022



MAS CODINA

Ctra. De Puigdàlber a Can Cartró
Km 1'5 El Gorner – Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

TIPUS DE CAVA

Brut 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 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. Verema sana i d'excel·lent qualitat.

VEREMA

Selecció dels raïms manuals en la mateixa vinya. Verema des de la 1^a setmana d'agost fins a la 1^a 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 baixes pressions. Clarificació del most per decantació estàtica. Fermentació del most 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 35.000 ampolles.

GRADUACIÓ: 11.90 % Vol.; **ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:** 5,2gr/l.; **ACIDESA VOLÀTIL:** 0,13 gr/l.; **SUCRES:** 8 - 9gr/l. **PH:** 2,93. **PRESSIÓ** 5.9 bar.

SUGGERIMENTS: Gastronomia: Entre hores, per aperitius, amanides, embotits, arrossos, peix, marisc, per postres no gaire dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C