



# MAS CODINA

## VITICULTURA ECOLÒGICA

### TIPUS DE CAVA

Brut Rosé 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 la vinya és de 28 anys.

L'orografia del terreny fa que aquesta vinya estigui a 300 mts. sobre el nivell del mar en una orientació Nord i juntament amb un terreny extremadament calcari fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita vermella.

### 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 manual dels raïms en la mateixa vinya. Verema durant la 1a setmana d'agost.

Verema únicament de les vinyes de la nostra finca.

### VARIETAT DE RAÏM

Pinot Noir 100%.

### ELABORACIÓ

Desrapat total. Maceració pre-fermentativa en fred a 14°C. en tina d'acer inoxidable durant 6 hores. Obtenció del most flor per sangrat. Clarificació del most per decantació estàtica. Fermentació del most net a Tª controlada en dipòsit d'acer inoxidable durant 20 dies.

Després d'un primer trasbals el vi resta en contacte amb les seves pròpies lies durant l'hivern fins que s'estabilitza per fred i es filtra. La segona fermentació es fa dins l'ampolla i utilitzem llevats seleccionats.

### EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat en el mes de Març del 2023.

### ENVELLIMENT

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

**PRODUCCIÓ:** Limitada a 6.000 ampolles.

**DADES ANALÍTIQUES:** Graduació 11,25 %Vol.- Acidesa Total Tartàrica: 4,3 gr/l.- Acidesa Volàtil 0,24 gr/l.- Sucres 8,00 gr/l.- Ph:3,20

**PRESSIÓ** 4,8 bar

**Temperatura de servei** entre 6-8°C



## MAS CODINA

Ctra. De Puigdàlber a Can  
Cartro km 1.5

El Gorner – Mas Codina  
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: [info@mascodina.com](mailto:info@mascodina.com)

web: [www.mascodina.com](http://www.mascodina.com)