



MAS CODINA

BLANC
Collita 2024



Viticultura ecològica

TIPUS DE VI

Vi blanc jove ecològic i vegà

ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Penedès. Alt Penedès.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades al Penedès central, a una alçada de 300m amb sols d'argila i sauló, son extremadament calcaris. Fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita blanca, cítrica i tropical.

L'edat de les vinyes és: Xarel·lo 50 anys, Moscat 36 anys i Chardonnay 30 anys.

CLIMATOLOGIA

Hivern suau i sec. Primavera suau i amb pluges. Estiu càlid i plujós. La tendència d'aquests anys de sequera ha començat a canviar. La maduració del raïm ja és la normal per al clima que tenim (dues setmanes abans). Selecció manual del raïm a la mateixa vinya. Verema sana. Amb el canvi climàtic ens ha arribat una nova plaga, el mosquit verd.

VEREMA

Inici de la verema, 1ª setmana d'agost fins a la 4ª. setmana de setembre del 2024. Un 40% menys de collita.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina.

Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

VARIETATS DE RAÏM

Xarel·lo 41%, Chardonnay 38% i moscat 21%.

ELABORACIÓ

Maceració p re-fermentativa en fred del Chardonnay.

Elaboració tradicional pel Xarel·lo i el Moscat. Obtenció del most flor per premsat a baixes pressions amb premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantació estàtica a 16°C durant 20 hores. Fermentació alcohòlica del most en tines d'acer inoxidable a una temperatura entre 14°C i 20°C. El vi està amb les seves pròpies mares que és van remenant un cop cada quinze dies durant els primers 4 mesos.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat al febrer del 2024.

PRODUCCIÓ: Limitada a 9.333 ampolles.

DADES ANALITIQÜES: Graduació 12,03 %Vol.- Acid . Volàtil:

0,15gr./lt.- Acid esa total tartàrica 4.9 gr./lt.-Sucre residual <0,5 gr/l.Ph: 3,22 – Diòxid de sofre total 65 mg/l.

SUGGERIMENTS: Gastronomia: arrossos de peix i verdures, peix a la planxa, embotits, formatges frescos...

Temperatura de servei entre 8 i 10°C

MAS CODINA

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

El Gorné-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com