



MAS CODINA

XAREL·LO

Collita 2022



MAS CODINA

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

Viticultura ecològica

TIPUS DE VI

Vi blanc sec de xarel·lo de vinyes velles, criat i elaborat en barrica a partir de raïms propis de la “Finca Mas Codina” amb la varietat històrica de la Denominació d’Origen Penedès.

Apte per a 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 Penedès.

Aquest xarel·lo prové d’una vinya de 64 anys.

L’orografia del terreny fa que aquesta vinya estigui a 300m 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 blanca i cítrica.

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 8 dies. Selecció manual del raïm a la mateixa vinya. Verema sana i d’excel·lent qualitat.

VEREMA

Selecció del raïm manual a la vinya.

Verema durant la 1ª setmana de setembre de 2022.

Verema únicament de les vinyes de la finca Mas Codina

VARIETATS DE RAÏM: Xarel·lo 100 %

ELABORACIÓ

Obtenció del most flor per premsat directe del raïm fresc i sencer a baixa pressió en premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantat estàtic. Fermentació del most en barriques de roure francès de 500 lts. a temperatura controlada. El vi es manté en barrica durant 3 mesos. Criança sobre lies i “bâtonnage”.

EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat al mes Març del 2023.

PRODUCCIÓ: Limitada a 1.873 ampolles.

DADES ANÀLITQUES: Graduació 12,89 %Vol.- **Acid.**

Volàtil: 0,36gr./lt.-

Acid. Total tartàrica 5.8 gr./lt.-**Sucre**

residual < 0,5 gr/l.-

Ph:3.09 - **SO₂ Total** 37 mg/l

SUGGERIMENTS: Gastronomia: plats de peix al forn o amb salses marisc, crustacis i carns blanques.

Temperatura de servei: 10-12°C