



MAS CODINA

SYRAH VINYA MIQUEL Crianca 2022



MAS CODINA

Crta. de Puigdàlber a Can Cartró
Km. 1,5

El Gornier-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)

☎ 938 988 166

e-mail: info@mascodina.com

web: www.mascodina.com

TIPUS DE VI

Vi negre de Syrah, envellit en bótes i en ampolla.

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.

Vinya pròpia. L'edat de la Vinya és de 26 anys.

Vinyes pròpies situades al Penedès central, a una alçada de 300 m amb sols d'argila, sauló, còdols..., són extremadament calcaris. Fa que aquesta varietat expressi el seu màxim potencial aportant frescor i aromes a fruita madura, sota bosc, etc.

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 7 dies.

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

VEREMA:

Selecció dels raïms manual en la mateixa vinya.

Verema durant la 1ª setmana de setembre de 2022.

VARIETAT DE RAÏM

Syrah 100%

ELABORACIÓ

Desrapat total. Fermentació alcohòlica del most i maceració en tina d'acer inoxidable durant 12 dies a 25°C. Durant la maceració es fan dos remuntats diaris. Fermentació alcohòlica amb llevats seleccionats.

Fermentació malolàctica en barrica i amb bacteris autòctons.

No va ser estabilitzat en fred. Es va fer una lleugera filtració abans d'embotellar.

CRIANÇA I ENVELLIMENT

7 mesos en barrica de roure hongarès i Francès de 500lt, de 2n vi i un mínim de 12 mesos en ampolla.

EMBOTELLAT: A la propietat al mes de Novembre del 2023.

PRODUCCIÓ: Limitada a 1.200 ampolles.

DADES ANÀLITIQUES: Alcohol 12,83% vol.- Acidesa total tartàrica 5,4 g/l.- Acidesa volàtil 0,47 g/l. - PH 3,42. - SO₂Total 30 mgr/l.

SUGGERIMENTS: Gastronomia: Plats de carn de caça i vermelles, formatges curats i embotits varis.

Temperatura de servei a 18°C.