



MAS CODINA

CAVA
BRUT NATURE
Gran Reserva
Collita 2022



Vins i Caves

MAS CODINA

El Gorner-Mas Codina
08797 Puigdàlber (Barcelona)
☎ 938 988 166
e-mail: info@mascodina.com
web: www.mascodina.com

TIPUS DE CAVA

Brut Nature Gran 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 30 – 50 anys.

Les vinyes de Mas Codina rodegen el celler, entre turons suaus i costers a una altitud de 250 i 300 metres sobre el nivell del mar, això ens permet tenir vinyes plantades amb orientacions nord, est i sud. Els torrents que boreixen les vinyes afavoreixen els diferents microclimes que en els caves els hi aporta aromes i sabors molt complexos que només es troben en aquesta zona.

El “Terroir” és franc-argilós amb gran quantitat de calç.

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 40%, Xarel·lo 30%, Chardonnay 10% i Pinot Noir 20%

ELABORACIÓ

Desrapat total. Disminució de la temperatura del raïm a 18°C. Obtenció del most flor per premsat a baixes pressions amb premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantació estàtica. Primera fermentació alcohòlica del most net a T^a controlada en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves pròpies lies fins al moment d'estabilitzar-lo. Segona fermentació alcohòlica en botella i a la cava a la foscor a una temperatura de 16°C.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat al mes de Març del 2023.

ENVELLIMENT

Envelliment a la cava amb un mínim de 30 mesos a temperatura constant de 16°C.

PRODUCCIÓ: Limitada a 4.000 botelles.

GRADUACIÓ: 11.6 % Vol.; **ACIDEZA TOTAL TARTÀRICA:** 5.9 gr/l

ACIDEZA VOLÀTIL: 0,22 gr/l.; **SUCRES:** < 1.2 gr/l.; **PRESIO** 6.2 bar.

PH: 3,12.

SUGGERIMENTS GASTRONÒMICS: Carns blanques, rostits i carns condimentades, formatges curats i amb postres no massa dolces.

Temperatura de servei entre 6-8°C