



# MAS CODINA

## CAVA BRUT NATURE RESERVA

Collita 2023



### MAS CODINA

Ctra. Puigdàlber a Can Cartró  
km. 1,5.  
El Gornet – Mas Codina  
08797 Puigdàlber (Barcelona)  
e-mail: info@mascodina.com  
web: www.mascodina.com

### TIPUS DE CAVA

Brut Nature Reserva

**Apte per a vegans. Certificat per la “Unión Vegetariana Española”.  
Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció  
Agrària Ecològica.**

### ZONA DE PRODUCCIÓ

Denominació d'origen Cava.

L'edat de les vinyes és entre 25 – 50 anys.

Finca Mas Codina. Vinyes pròpies situades al Penedès central. L'orografia del terreny fa que aquestes vinyes estiguin a 300m sobre el nivell del mar en orientacions Nord, Est i Sud, i juntament amb un terreny extremadament argilós-calcari, fa que aquestes varietats expressin el seu màxim potencial.

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

### VEREMA

Selecció dels raïms manuals en la mateixa vinya. Verema des de la 1er setmana d'agost fins a la 1er setmana de setembre. Verema únicament de les vinyes de la nostra finca.

### VARIETATS DE RAÏM

Macabeu 55%, Xarel·lo 25%, Chardonnay 10% i Pinot Noir 10%.

### ELABORACIÓ

Desrapat parcial. 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. Fermentació del most net a temperatura controlada, i en dipòsits d'acer inoxidable. El vi està en contacte amb les seves lies fins al moment d'estabilitzar-lo. Per la segona fermentació utilitzem llevats seleccionats.

### EMBOTELLAT

Embotellat a la propietat el mes de Febrer i Març del 2024.

### ENVELLIMENT

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

### PRODUCCIÓ

Limitada a 38.000 ampolles.

**GRADUACIÓ:** 11.82 % Vol.; **ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:** 5,0 gr/l.; **ACIDESA VOLÀTIL:** 0,13 gr/l.; **SUCRES RESIDUALS:** < 1,5 gr/l.; **PH:** 3.05 **PRESSIÓ:** 6.3 bar.

### SUGGERIMENTS

**Gastronomia:** Entre hores, per aperitius, amanides, embotits, arrossos, peix, marisc, formatges semi curats i per postres no gaire dolces.

**Temperatura de servei entre 6-8°C**