



MAS VILELLA blanc és un vi elaborat d'una única vinya de la finca Mas Vilella al costat mateix de la masia a 250 metres d'altitud i 15 km de distància del Mar Mediterrani. És un terreny argilós calcari ben pobre.

Elaborat 100% amb Malvasia de Sitges.

Elaborat, fermentat i criat durant 10 mesos en bótes grans de 300 i 400 litres de roure francès i en àmfores de fang en les seves pròpies mares fent *batonage* cada setmana.

Embotellat al Juliol 2021

Ecològic.

PREMIS

Mas Vilella Blanc 2020 - Ecològic:

96/100 punts Guia de Vinos y Aceites 2022

94/100 punts Tim Atkin and Fintan Kerr Catalunya Special Report 2024

92/100 punts Wine Advocate 2022 (Robert Parker)

92/100 punts Guia Peñín 2024

92/100 punts Guia Peñín 2023

90/100 punts Guia de Vinos Gourmets 2023
Medalla d'Or Girovi 2023

9,59/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2023

9,57/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024

Mas Vilella Blanc 2019 - Ecològic:

95/100 punts Guia de Vinos y Aceites 2021

92/100 punts Guia Peñín 2022

92/100 punts The Wine List – Lluís Romero

91/100 punts Gilbert & Gaillard 2021

16.5/20 punts Jancis Robinson 2022

9.65/10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2022

Mas Vilella Blanc 2018 - Ecològic:

97/100 punts Guia de Vinos y Aceites 2020

93/100 punts Guia de Vinos ABC 2021 –
Juan Fernández-Cuesta



93/100 punts Guia Peñín 2020
92/100 punts Guia Peñín 2021
92/100 punts Decanter Wine Awards 2021
9,28/10 punts La Guia de Vins de Catalunya
2021