



MAS VILELLA

MASIA SEGLE XVI



MAS VILELLA Corpinnat Blanc 2024

MAS VILELLA és una finca familiar situada a La Bisbal del Penedès, a 300 metres d'altitud, presidida per una masia del segle XVI envoltada d'un paisatge de bancals, marges de pedra seca, garrofers, oliveres i ametllers. Les seves 11 hectàrees de vinya creixen en sòls pobres, pedregosos i calcaris que limiten els rendiments.

Al capdavant del celler hi ha l'Albert Jané, fill del Benjamí Jané i la Maria Úbeda, que el 1984 van iniciar el projecte. De fet, la tradició vitivinícola de la família es remunta a 1914. Paula, Jordi i Maria els 3 fills de l'Albert també estan col·laborant en el projecte.

Els corpinnats de Mas Vilella expressen el caràcter pedregós i calcari dels sòls i la identitat del paisatge mediterrani.

És un projecte vital per recuperar les varietats autòctones de la zona propera d'on és autòcton l'Albert i on viu a la Masia amb la seva família. Varietats com el Xarel·lo o el Sumoll

MAS VILELLA CORPINNAT blanc és un vi escumós elaborat amb raïm 100 % producció pròpia de la finca de MAS VILELLA. És un terreny pedregós, calcari i pobre amb produccions d'entre 1500 i 5000kg per hectàrea.

Elaborat 87% xarel·lo, 8% macabeu i 5% sumoll. Collit i seleccionat a mà.

El vi és elaborat, fermentat i criat durant 3 mesos en dipòsits, àmfores i bótes grans de 400 litres de roure francès i en les seves pròpies mares fent *batonnage* cada setmana. Te 18 messos de cria.

Embotellat al gener 2025. **Ecològic.**

