



MAS VILELLA

MASIA SEGLE XVI



MAS VILELLA Corpinnat Blanco 2024

MAS VILELLA es una finca familiar situada en La Bisbal del Penedès, a 300 metros de altitud, presidida por una masía del siglo XVI rodeada de un paisaje de bancales, márgenes de piedra seca, algarrobos, olivos y almendros. Sus 11 hectáreas de viñedo crecen en suelos pobres, pedregosos y calcáreos que limitan los rendimientos.

Al frente de la bodega está Albert Jané, hijo de Benjamín Jané y María Úbeda, quienes iniciaron el proyecto en 1984. De hecho, la tradición vitivinícola de la familia se remonta a 1914. Los hijos de Albert, Paula, Jordi y Maria también están en el proyecto.

Los Corpinnats de Mas Vilella expresan el carácter pedregoso y calcáreo de los suelos y la identidad del paisaje mediterráneo.

Es un proyecto vital para recuperar las variedades autóctonas de la zona de donde es originario Albert y donde vive en la masía con su familia. Variedades como el Xarel·lo o el Sumoll

MAS VILELLA CORPINNAT Blanco es un vino espumoso elaborado con uva 100 % procedente de la producción propia de la finca de MAS VILELLA. Se trata de un terreno arcilloso,

calcáreo y muy pobre, con producciones de entre 1.500 y 5.000 kg por hectárea.

Elaborado con un 87 % de Xarel·lo, un 8 % de Macabeo y un 5 % de Sumoll. Vendimiado y seleccionado a mano. El vino es elaborado, fermentado y criado durante 3 meses en depósitos, ánforas y grandes barricas de roble francés de 400 litros, sobre sus propias lías, realizando batonnage cada semana.

18 meses de crianza.

Embotellado en enero de 2025. **Ecológico.**

