



MAS VILELLA Corpinnat Rosado 2024

MAS VILELLA

MASIA SEGLE XVI



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, que en 1984 iniciaron el proyecto. De hecho, la tradición vitivinícola de la familia se remonta a 1914. Los corpinnats de Mas Vilella expresan el carácter pedregoso y calcáreo de los suelos y la identidad del paisaje mediterráneo. Los hijos de Albert, Paula, Jordi y Maria también están en el proyecto.

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

MAS VILELLA CORPINNAT rosado es un vino espumoso elaborado con uva 100 % de la producción propia de la finca de MAS VILELLA. Es un terreno arcilloso, calcáreo y muy pobre, con producciones de entre 1.500 y 5.000 kg por hectárea.

Elaborado con 100 % Sumoll. Vendimiado y seleccionado a mano.

El vino es elaborado, fermentado y criado durante 3 meses en depósitos, ánforas y barricas grandes de 400 litros de roble francés, sobre sus propias lías, realizando batonnage cada semana.

18 meses de crianza.

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

