



MAS VILELLA Corpinnat Rosat 2024

MAS VILELLA
MASIA SEGLE XVI



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. Els corpinnats de Mas Vilella expressen el caràcter pedregós i calcari dels sòls i la dientitat del paisatge mediterrani. Els 3 fills de l'Albert, la Paula, el Jordi i la Maria també estan col·laborant en el projecte.

És un projecte vital per recuperar i dignificar 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 tenen un protagonisme especial.

MAS VILELLA CORPINNAT rosat un vi escumós elaborat amb raïm 100 % de la producció pròpia de la finca de MAS VILELLA . És un terreny pedregós, calcari i ben pobre amb produccions d'entre 1500 a

5000kg per hectàrea.

Elaborat 100% 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, sobre les seves pròpies mares, fent *batonage* cada setmana.

18 messos de criança.

Embotellat gener 2025. **Ecològic.**

