



# MAS VILELLA CORPINNAT BLANCO

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.

<b>Variedades</b>	87% xarel·lo, 8% macabeo, 5% sumoll
<b>Crianza</b>	18 meses de crianza.
<b>Añada</b>	2024
<b>Temperatura de servicio</b>	10-12 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Ecológico, Mínima intervención
<b>Momento de consumo</b>	Diari / Informal, Sopar romàntic, Celebració o festa, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet, Amb amics

## ELABORACIÓN

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.

## MAS VILELLA

*Mas Vilella es un proyecto vital para recuperar y dignificar las variedades autóctonas que desde hace tantas décadas rodean la masía, donde vive Albert Jané con su familia.*

**POBLACIÓN**

La Bisbal d'Empordà

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Ecológico

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Corpinnat

**VIÑEDO PROPIO**

Yes

**REGIÓN**

Baix Penedès

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**

Yes

**AÑO DE CREACIÓN**

1988

**VITICULTURA**

Ecológica