



MAS VILELLA CORPINNAT BLANC

Mas Vilella Corpinnat Blanc és un vi escumós elaborat amb raïm 100% procedent de la producció pròpia de la finca de Mas Vilella. Es tracta d'un terreny argilós, calcari i molt pobre, amb produccions entre 1.500 i 5.000 kg per hectàrea.

Varietats	87% xarel·lo, 8% macabeu, 5% sumoll
Criança	18 mesos de criança.
Anyada	2024
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Mínima intervenció
Moment de consum	Pel dia a dia, Els més romàntics, Per brindar, Sense presses, Gourmet, Amb amics

ELABORACIÓ

Elaborat amb un 87% de Xarel·lo, un 8% de Macabeu i un 5% de Sumoll. Veremat i seleccionat a mà. El vi ha elaborat, fermentat i criat durant 3 mesos en dipòsits, àmfores i grans bótes de roure francès de 400 litres, sobre les seves pròpies mares, realitzant batonnage cada setmana.

MAS VILELLA

Mas Vilella és un projecte vital per recuperar i dignificar les varietats autòctones que des de fa tantes dècades envolten la masia, on Albert Jané viu amb la seva família.

POBLACIÓ

La Bisbal d'Empordà

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Corpinnat

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Baix Penedès

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1988

VITICULTURA

Ecològica