



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.

Variedades	87% xarel·lo, 8% macabeo, 5% sumoll
Crianza	18 meses de crianza.
Añada	2024
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico, Mínima intervención
Momento de consumo	Para el día a día, Los más románticos, Para brindar, Sin prisas, Gourmet, Con amigos

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

Si

REGIÓN

Baix Penedès

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

AÑO DE CREACIÓN

1988

VITICULTURA

Ecológica