



MAS VILELLA

MASIA SEGLE XVI



Mas Vilella Negre 2018

Mas Vilella és una finca situada a La Bisbal del Penedès davant la serralada del Rotllat a uns 250 metres d'altitud. Hi ha la bonica Masia Mas Vilella del segle XVI amb un celler vell molt bonic amb cups subterranis.

Els meus pares Benjamí i Maria van plantar aquesta vinya en un terreny molt molt pobre calcari ple de rocalls on només s'hi havien cultivat ametllers i garrofers perquè aguantaven terrenys extremadament pobres, però el meu pare (tossut de mena) va voler plantar-hi vinya.

Fruit d'aquesta finca s'elabora aquest vi, el MAS VILELLA des del 1988.

Albert Jané, fill del Benjamí i la Maria i autòcton del Vendrell, és qui es dedica ara a cuidar i viure en aquesta preciosa finca.

Albert que va marxar de la seva terra, el Baix Penedès, cap a la DO Montsant i després també a la DOQ Priorat i que ara torna a casa a continuar el llegat del seu pare cultivant les vinyes dels voltants de la Masia de la seva família.

Mas Vilella prové d'aquesta única finca de terreny extremadament pobre ple de rocalls amb rendiments molt baixos de 15- 20 hl / hectàrea.

Raïm de producció pròpia collit i triat a mà. És un vi que s'envelleix en bótes grans de 300 i 400 litres de roure francès nou i d'1 any d'edat durant 12 mesos.

Embotellat: Gener 2020

Ecològic.

PREMIS

Mas Vilella 2015

91 / 100 punts Guia Peñín 2018

91 / 100 punts Guia Peñín 2019

Mas Vilella 2016 - Ecològic

91 / 100 punts Guia Peñín 2019

Mas Vilella 2017 - Ecològic

90 / 100 punts, Medalla d'Or Gilbert & Gaillard 2019

92 / 100 punts Guia Peñín 2020

9,10 / 10 punts La Guia de Vins de Catalunya 2020