



**AUTÒCTON CELLER**  
FINCA MAS VILELLA

## Autòcton Blanc 2020



Albert Jane, autòcton de El Vendrell, es un jove viticultor que ve de família del món del vi des de 1914 i 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 començar el seu projecte més vital i personal a la Masia de la seva família.

Projecte en una masia del segle XVI, Mas Vilella, a La Bisbal del Penedès. Masia vella meravellosa amb un celler vell molt bonic.

Es un projecte vital per recuperar i dignificar les varietats autòctones de la zona propera d'on és autòcton l'Albert... varietats com el sumoll, el xarel·lo vermell, la malvasia de Sitges tenen un protagonisme especial.

Són vinyes totes de la província de Tarragona que provenen del Baix Penedès i de l'Alt Camp, per això es un vi varietal sense DO, un vi de les vinyes velles properes a la Masia.

Són vinyes que no estan molt lluny del meravellós mar Mediterrani i sempre amb la potent serralada del Montmell a la vista.

Les vinyes estan situades en terrenys molt pobres argilosos i alguns també calcaris en alçades de 300 a 500 metres.

**Autòcton blanc** és un vi elaborat amb vinyes molt velles autòctones de 100% xarel·lo blanc, de la zona de Tarragona de les comarques del Baix Penedès i l'Alt Camp.

**AUTÒCTON BLANC**

Mas Vilella, meravellosa masia del segle XVI, indret màgic d'història. Gràcies, pares. Vi blanc adormit en dipòsit i bocois de roure francès. Serra de Montmell.

*Historic native indigenous (autochthonous) varieties from the Montmell mountains. Masia Mas Vilella is a wonderful old traditional Catalan winery dating from the 16th century. Property located close to the Mediterranean Sea, south of Barcelona.*

LA PRODUCCIÓ  
CONSELLERIA DE  
CCPAE  
ES-ECOCERT  
CERTIFIED ORGANIC BY CCPAE  
autocoton@autocotonceller.com

Comarques del Baix Penedès / Comarques de l'Alt Camp  
Sud de França / Sud de França / Sud de França / Sud de França  
/ Szabolcs-Szatmár / Somogy / Somogy / Somogy / Somogy

8 437008 073507

Elaborat, fermentat i criat durant 10 mesos un 20% del vi en barriques grans de 300 i 400 litres de roure francès i l'altra part en dipòsit d'acer inoxidable en les seves pròpies mares fent *batonage* cada setmana.

Vi Ecològic.

Embotellat al juliol del 2021.

## **PREMIS**

### **Autocton blanc 2019 Ecològic:**

91 / 100 punts Guia Peñín 2022

90 / 100 punts Guia de Vinos Gourmets 2022

### **Autocton blanc 2017:**

93 / 100 punts Guia Vinos Gourmets 2020

90 / 100 punts Guia Peñín 2019

92 / 100 punts Guia Peñín 2020

91 / 100 punts Guia Peñín 2021

### **Autocton blanc 2016:**

92 / 100 punts Guia Peñín 2019

91 / 100 punts Guia Peñín 2018

9,43 / 100 punts Guia de Vins de Catalunya 2018

### **Autocton blanc 2015:**

89 / 100 punts Robert Parker 2016

91 / 100 punts Guia Peñín 2018

91 / 100 punts Guia Peñín 2019

90 / 100 punts Wine Spectator 2017

Lluís Romero a Grans Vins a petits preus 2018