



MAS VILELLA

MASIA SEGLE XVI



Mas Vilella Negre 2020

Mas Vilella es una finca situada en La Bisbal del Penedès en la montaña del Rotllat a 250 metros de altitud. Hay una bonita Masía Mas Vilella del siglo XVI con una bodega antigua muy bonita con lagares subterráneos.

Mis padres Benjamí y Maria plantaron esta viña en un terreno muy muy pobre calcáreo lleno de roca donde solo se habían cultivado almendros y algarrobos porque aguantaban terrenos extremadamente pobres, pero mi padre era muy tozudo y quiso plantar viña.

En esta finca se elabora des del 1988 el vino tinto MAS VILELLA.

Albert Jané, hijo de Benjamí y Maria, autóctono de El Vendrell, es quien se dedica a cuidar y vivir en esta bonita finca.

Albert que se marchó de su tierra, en el Baix Penedès, hacia la DO Montsant y después también en la DOQ Priorat y que ahora regresa a casa a continuar el legado de su padre cultivando los viñedos alrededor de la Masía de su familia.

Mas Vilella proviene de una única finca de terreno extremadamente pobre y rocoso con rendimientos muy bajos de 15-20 hl / hectárea.

Uva de producción propia, recolección y selección manual. Es un vino que envejece en barricas grandes de 300 y 400 litros de roble francés nuevo y de 1 año de edad durante 12 meses.

Embotellado: Abril 2022

Ecológico.

PREMIOS

Mas Vilella 2019 - Ecológico

93/100 puntos Guía Peñín 2022

Mas Vilella 2018 - Ecológico

95/100 puntos Guía de Vinos y Aceites 2021

93/100 puntos Guía de Vinos ABC 2021 –

Juan Fernández-Cuesta

92/100 puntos Guía Peñín 2021

Mas Vilella 2017 - Ecológico

95/100 puntos Guía de Vinos y Aceites 2020

92/100 puntos Guía Peñín 2020

92/100 puntos Guía Peñín 2021

90/100 puntos, Medalla de Oro Gilbert & Gaillard 2019

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

Mas Vilella 2016 - Ecológico

91/100 puntos Guía Peñín 2019

Mas Vilella 2015

91/100 puntos Guía Peñín 2018

91/100 puntos Guía Peñín 2019