

Mas Vilella Corpinnat rosat

DOMEIN

Mas Vilella is een familiedomein in La Bisbal del Penedès, gelegen op 300 meter boven zeeniveau en op slechts 15 kilometer van de kust. Het domein, met als middelpunt een 16e-eeuwse boerderij, beslaat 20 hectare – waarvan 11 hectare wijngaard – en wordt omringd door droge stenen muurtjes, johannesbrood-, dwergpalm-, olijf- en amandelbomen die samen een authentiek mediterrane landschap vormen. De wijnstokken groeien op kleine terrassen op arme, steenachtige en kalkrijke bodems die de productie op natuurlijke wijze beperken, met opbrengsten tussen de 1.500 en 5.000 kg per hectare. Dankzij biologische wijnbouw, handwerk en respect voor het terroir ontstaan druiven met een grote concentratie en een uitgesproken eigen karakter. De geschiedenis van de familie Jané in de wijnwereld gaat terug tot 1914. In 1984 startten Benjamí Jané en Maria Úbeda (de ouders van Albert) het project Mas Vilella; Albert Jané nam dit in 2015 over, nadat hij eerder Acústic Celler en Ritme Celler had gevestigd. Tegenwoordig woont hij op Mas Vilella met zijn kinderen Paula, Jordi en Maria, die inmiddels ook bij het familieproject betrokken zijn.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Met de oogst van 2024 worden de eerste Corpinnats van Mas Vilella geproduceerd. Ze worden uitsluitend gemaakt van druiven van eigen wijngaarden – biologisch geteeld en met de hand geplukt – en rijpen in amforen, vaten van Frans eikenhout en tanks. Het is een rosé Corpinnat met een uitgesproken mediterrane signatuur. Deze mousserende wijn wordt gemaakt van 100% Sumoll, een authentieke Catalaanse druif die zorgt voor frisheid, spanning en elegantie. De wijngaarden liggen op kalkrijke, stenige bodems in Baix Penedès, op slechts enkele kilometers van de Middellandse Zee. In het glas licht zalmroze met een fijne, aanhoudende mousse. De geur opent met wilde aardbeien, framboos, gedroogde bloemen en subtiele mediterrane kruiden. Op de achtergrond zorgen de kalkachtige mineraliteit en een lichte ziltigheid voor extra complexiteit. De smaak is droog, verfijnd en energiek. Fijne bubbels, rood fruit, frisse citrus en een minerale toets worden mooi ondersteund door de 18 maanden flesrijping. De afdronk is lang, smakelijk, puur en gastronomisch, waarbij elegantie de boventoon voert.

DRUIVENRAS

Sumoll

GASTRONOMIE

Een rosé mousserende wijn die karakter en terroir centraal stelt. Geen overdreven fruitigheid, maar finesse, spanning en een authentieke expressie van Sumoll. Een uitstekende keuze als aperitief, maar minstens zo interessant aan tafel bij schaal- en schelpdieren, sushi, tonijn of mediterrane gerechten.



BEWAARTERMIJN 2026-2031

LAND Spanje

STREEK Penedes

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Mas Vilella

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant