

## MAS VILELLA Cabernet Sauvignon 2010

*“Elegant i amb un ampli ventall d’aromes”*

Aquest vi destaca per la seva gran personalitat, deguda a les característiques de la finca d’on ve, al treball de la vinya i del celler, i al gran potencial del Cabernet Sauvignon.



### Varietats

95 % Cabernet Sauvignon

5% Sumoll

### Terrer

La parcel·la de vinya està situada a Mas Vilella, a la Bisbal del Penedès, a 220 metres d’alçada. Els ceps tenen 20 anys. Els rendiments de vinya són molt baixos (3.000-3.500 kg/ha).

El terreny és molt pedregós, calcari i de textura franco-arenosa. Aquest vi és un poderós reflex de la duresa del terreny. En aquestes condicions, el Cabernet Sauvignon es torna càlid, complex i mediterrani.

### Anyada 2010

Temporada molt freda, molt tardana i humida. En boca hi ha una menor concentració però és molt elegant i destaca per la puresa d’aromes. Vi amb un gran potencial de guarda.

### Elaboració

Verema manual en caixes, amb selecció manual. Processat per gravetat i derrapat. Maceració durant 15 dies. Fermentació a 25-28 °C. Malolàctica parcial en bóta. La criança és en bóta de roure francès nou i de 1 any de 13 mesos. Embotellat al juny del 2012.

### Nota de tast

Color vermell cirera intens. És un vi que destaca per la seva complexitat, profunditat i elegància. Fruits vermells, fruita negra, sotabosc, espècies dolces. Pas en boca sedós, equilibrat, balsàmic, tanins madurs i post gust persistent.

### Etiqueta

Hi hem dibuixat una roda de carro, com a símbol del món rural lligat al concepte de la masia catalana.