

Autòcton Negre 2016



Albert Jane, autóctono de El Vendrell, es un joven viticultor que viene de familia del mundo del vino desde 1914, que se marchó de su tierra, el Baix Penedès, hacia la DO Montsant y posteriormente a la DOQ Priorat y que ahora vuelve a casa a comenzar su proyecto más vital y personal a la Masía de su familia.

Proyecto realizado en una masía del siglo XVI, Mas Vilella, a La Bisbal del Penedès. Masía vieja maravillosa con una bodega vieja muy bonita.

Es un proyecto vital para recuperar y dignificar las variedades autóctonas de la zona próxima de donde es autóctono Albert... variedades como el Sumoll, el Xarel·lo rojo y la Malvasia de Sitges tienen un protagonismo especial.

Todas son viñas de la provincia de Tarragona que provienen del Baix Penedès y del Alt Camp, por esto es un vino varietal sin DO, un vino de las viñas viejas próximas a la Masía de 50 a 70 años de antigüedad.

Son viñas que no están muy lejos del maravilloso mar Mediterráneo y siempre con la potente Sierra del Montmell a la vista.

Las viñas están situadas en terrenos muy pobres argilosos y algunos también calcáreos en alturas de 300 a 500 metros.

Autòcton Negre 2016 es un vino elaborado 100 % Sumoll.

Vendimia manual en pequeñas cajas de 18 kg . Vino criado durante 10 meses

en barricas grandes de 300 y 400 litros de roble francés.

Embotellado Enero 2018

PREMIOS

Autocton Negre 2016:

92 / 100 puntos Guía Peñín 2019
92 / 100 puntos Guía Peñín 2020
91 / 100 puntos Guía Peñín 2021
91 / 100 puntos Guía Peñín 2022
91 / 100 puntos Guía Peñín 2023
91 / 100 puntos Guía Peñín 2024
91 / 100 puntos Guía Peñín 2025
91 / 100 puntos Guía de Vinos Gourmets
2022

Autocton Negre 2015:

92 / 100 puntos Guía Peñín 2018
92 / 100 puntos Guía Peñín 2019