

Mas Viló

Costers del Priorat



Sòls: Formats per esquists de diferents tipus de pissarra. El sòl és pedregós, sec i pobre en matèria orgànica.

Vinyes: Vinyes tradicionals ubicades al terme municipal de Bellmunt del Priorat. Les terrasses estan ubicades tant en orientació nord com sud seguint les corbes de nivell de les petites i escarpades muntanyes. A una altitud de 350 m, destaca la seva excel·lent aireació. Sistema de conducció en vas i espatllera. Tot el treball es realitza de forma manual.

Vinificació i criança: Fermentació en dipòsit de ciment i acer inoxidable de petit volum. Cada varietat es vinifica per separat per a extreure el màxim potencial de cada raïm. La criança es realitza en barriques de roure francès de 225 i 500 litres durant 12 mesos.

Denominació d'Origen: D.O.Q. Priorat

Cupatge: Samsó, Garnatxa i Syrah.

Producció: 17.000 ampolles.

Suelos: Compuestos por esquistos de diferentes tipos de pizarra. El suelo es pedregoso, seco y pobre en materia orgánica.

Viñedos: Viñedo tradicional situado en el término municipal de Bellmunt del Priorat. Las terrazas se sitúan tanto en orientación norte como sur siguiendo las curvas de nivel de las pequeñas y escarpadas montañas. Con una altitud de 350 m, destaca su excelente aireación. Sistema de conducción en vaso y espaldera. Todo el trabajo se realiza de forma manual.

Vinificación y crianza: Fermentación en depósito de cemento y acero inoxidable de pequeño volumen. Cada variedad se vinifica por separado para extraer el máximo potencial de cada uva. La crianza se realiza en barricas de roble francés de 225 y 500 litros durante 12 meses.

Denominación de Origen: D.O.Ca. Priorat

Cupaje: Mazuela, Ganacha y Syrah.

Producción: 17.000 botellas.

Soil: Composed by schists of different types of slate. The soil is stony, dry and poor in organic matter.

Vines: Traditional vineyards located in Bellmunt del Priorat. The terraces are oriented towards the north and the south, following the bends of the steep mountains. At 350 m of altitude, its excellent ventilation is what stands out. Bush vines and Cordon Royat system. All work is done manually.

Vinification and aging: Fermentation in small cement and stainless steel tanks. Each variety is fermented separately in order to extract the maximum potential of each grape. The aging takes place in French oak barrels of 225 and 250 liters and in amphoras for 12 months.

Designation of Origin: D.O.Q. Priorat

Blend: Carignan, Grenache and Syrah

Production: 17.000 bottles.