



*Mas Comtal*



**Mas Comtal** es el nombre de una finca de **40 hectáreas de viñedos** de cultivo ecológico ubicada en el corazón del Alto Penedés, a 50 kms al sud de Barcelona, dedicada a la elaboración de vinos tranquilos y espumosos de calidad. Se trata de una finca notablemente influenciada por el mar Mediterráneo y protegida de los fríos vientos del norte por el bello macizo de Montserrat. Geográficamente se encuentra a una altura de 350 metros sobre el nivel del mar, en suelos de origen cuaternario y a base de arena, limo y arcilla.

### **Viticultores des de 1355. Elaboradores de vinos de calidad des de 1993**

---

Su origen se remonta **hace 2000 años**, como antigua “**mutatio**” y “**domus rústica**” romana, ubicada a pie de la antigua Vía Augusta. Queda como testigo un arco tinelario en la entrada de la masía.

En el **siglo X** pasó a manos del conde **Sunyer I**, origen de su actual nombre **MAS COMTAL**. El documento más antiguo que hace referencia a **Mas Comtal** data del **1355**. Desde **1550** pertenece a la misma familia que generación tras generación ha cultivado las tierras de la propiedad. A lo largo de la historia ha ido cambiando los apellidos por matrimonios diferentes, pero a partir del s. **XVIII** llevamos el apellido de **Milà**.



Mas Comtal



## Historia más reciente

Mi familia siempre había estado vinculada al cultivo del viñedo. Mi bisabuelo **Joan Milà Guilamany**, y luego mi abuelo **Josep Milà Ivern** se dedicaban al comercio a granel de los vinos que en la finca se elaboraban. Fue en el 1963, con la inauguración de la cooperativa COVIDES, y **siendo Josep Milà Ivern** cofundador de esta, cuando se abandonó la elaboración de vino pasando a procesar la uva en la cooperativa. Más tarde, a finales de los setenta, se optó por dejar la cooperativa y vender la uva a grandes elaboradores de cava.

**A principios de los 80** fue cuando mi padre **Albert** y su hermano **Joan Milà**, iniciaron el proyecto de sus vidas: dar un giro al negocio familiar, crear sus propios vinos de calidad en la misma masía que los vio crecer y donde empezó su idilio con la viticultura y el vino.

El primer paso para dar este giro fue **reorientar la viticultura**; de un cultivo orientado al volumen a un cultivo con finalidad cualitativa. Se arrancaron las variedades productivas y poco cualitativas siendo substituidas por variedades con aptitudes cualitativas y que complementaban a la perfección con la Xarel·lo de viñedos viejos.

Con **la cosecha del 1993** empezó una nueva etapa con el embotellado de vino de calidad elaborado en la propia finca bajo la marca del mismo nombre Mas Comtal.



Mas Comtal



## **Productores Ecológicos desde 2001. Certificado Vegano desde 2016.**

Para complementar el proyecto de vinos de calidad, con personalidad y singularidad se apostó por una producción totalmente ecológica.

Respetar el entorno es básico para que la naturaleza nos ofrezca su mejor expresión, es por eso que basamos nuestro trabajo en una viticultura ecológica. **Desde 2001 estamos inscritos en el CCPAE (Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica), órgano que controla el cumplimiento de la normativa europea referente a productos ecológicos.** Contribuimos a conservar nuestro entorno; cultivamos nuestros viñedos sin herbicidas, ni insecticidas, ni fungicidas sistémicos. Abonamos nuestras tierras únicamente con abono orgánico.

Sensibles a las intolerancias y alergias alimentarias, desde 2010 nuestros mostos se clarifican exclusivamente con proteína vegetal. Para poder transmitir esta información hemos certificado algunos de nuestros vinos con el sello de producto apto para **Veganos**.

## **Marta Milà y Miquel Medall, actuales ánimas del proyecto de Mas Comtal.**

Yo misma, **Marta Milà**, XVI generación, soy la responsable del proyecto que **Albert** y **Joan** empezaron hace un par de décadas. Mi padre **Albert** aún se encuentra vinculado al proyecto desde la trastienda. Desafortunadamente **Joan Milà**, tras una impecable trayectoria como enólogo, nos dejó el 10 de enero del 2010, después de un trágico accidente de coche. Desde entonces es **Miquel Medall**, su discípulo, quien conduce la parte de transformación del mosto a vino.

Como homenaje a Joan seguimos el camino que ya en su día, junto a su hermano Albert, empezó, de forma muy clara y segura, a trazar. Por encima de todo, una elaboración de **vinos de alta expresión, que manifiesten el entorno en que se elaboran y la mano de sus creadores.** Mantener un equilibrio entre el pasado y el futuro. Entre la identidad del Penedès i la modernidad del mundo del vino. Una tipicidad abrazada y fundida con la modernidad, la innovación y la creatividad.



Mas Comtal

## LAS DIFERENTES COLECCIONES DE NUESTROS VINOS

---



### **Colección VINOS JÓVENES**

- MAS COMTAL, POMELL DE BLANCS
- MAS COMTAL, ROSAT DE LLAGRIMA
- MAS COMTAL, NEGRE D'ANYADA
- PIZZICATO

### **Colección ANTISTIANA; Single Vineyard Wines.**

- ANTISTIANA XAREL.LO
- ANTISTIANA INCROCIO MANZONI
- ANTISTIANA CABERNET FRANC

### **Colección PETREA, de los mejores viñedos.**

- PETREA CHARDONNAY
- PETREA MERLOT

### **Colección VINOS ESCUMOSOS; Clàssic Penedès.**

- MAS COMTAL BRUT
- JOAN MILA BRUT NATURE

### **Vino dulce**

- LYRIC. Dulce de Merlot. SOLERA DEL 1993.

### **Colección DE MICRO- VINIFICACIONES. I+D PROYECTO I+D - GRAN ANGULAR.**



## MAS COMTAL

### Pomell de Blancs

### Colección VINOS JÓVENES

Por ser este vino un cupaje de los diferentes vinos que nos ofrecen las diferentes variedades de uva blanca plantadas en nuestra finca, lo hemos bautizado con el nombre de POMELL DE BLANCS, haciendo un paralelismo lingüístico entre “Pomell”, término catalán que significa ramo silvestre de diferentes flores” y “cupaje de diferentes variedades”

Se trata de una perfecta combinación de la singularidad de la Xarel.lo y de la Malvasia de Sitges, con la sofisticación de la Chardonnay y el frescor cítrico de la Incrocio Manzoni.

#### **Cosecha actual** 2019

**Variedades**, 39% Chardonnay, 37% Xarel.lo, 13% Malvasia de Sitges y 11% Incrocio Manzoni

#### **Vinificación**

Las 4 variedades se vinifican por separado, pues tienen ciclos de maduración distintos.

Selección manual de la uva, despalillado y prensado suave a 0.2kg/cm<sup>2</sup> en prensa neumática obteniendo un rendimiento aproximado del 57%. Primera clarificación estática a baja temperatura en depósitos subterráneos durante 48 horas. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una T° controlada de 13-15°C. Una vez terminada la fermentación se ha efectuado un trasiego para eliminar las lías más gruesas y dejamos el vino con las lías hasta finales de noviembre. Este tipo de **crianza**, al estilo de los grandes vinos del Loire y Chablis, aporta una riqueza al vino en nuevos aminoácidos, particularmente en manoproteínas, procedentes de la destrucción de las levaduras, ofreciendo al vino una riqueza en aromas terciarios o de crianza y una notable complejidad gustativa.

En diciembre se procede al cupaje de las 4 variedades determinado por la cosecha. Se clarifica el ensamblaje y se procede a la estabilización tartárica por frío. Ligera filtración antes del embotellado.

#### **Datos analíticos**

**Grado alcohólico** 13.00% vol.

**Azúcares Totales** 0.4 g/L

**Acidez Total** 5.6 g/l (tartárico)

**Dióxido de Azufre Total:** 93 mg/L

#### **La nota del Sumiller**

-“Calma, juventud serena, cremoso, frescor, recuerdo a pastelería.” **Jordi Raventós, Sumiller**

- “Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: fruta madura, hierbas de tocador, lías finas, mineral. Boca: lleno, graso, largo, buena acidez.” **Guía Peñín de los Vinos de España**

#### **Maridaje y servicio**

Ideal como vino de aperitivo, platos ligeros, carpaccios, pescados marinados o ahumados, mariscos en sus diversas preparaciones. Con marisco crudo por su moderada acidez, con pescados al horno, a la plancha o fritura por sus ricos matices y textura. Excelente con quesos jóvenes de cabra y de oveja. Servirlo a una temperatura de 8° - 10° C.



*Mas Comtal*





## MAS COMTAL

### Rosat de Llàgrima

### Colección VINOS JÓVENES

Con la cosecha 1993 fuimos uno de los primeros en elaborar un rosado de sangrado con la variedad Merlot.

Nuestro rosado, elaborado a partir de una corta maceración del mosto con las partes sólidas del resto de la uva, se caracteriza por un intenso color cereza y un amplio abanico de aromas de fruta roja, todo un referente en el mundo de los vinos rosados. Se trata de un vino que gusta a los gourmets y a los menos aficionados al vino; no hace distinciones de sexos y gusta tanto a los hombres como a las mujeres, a la gente de más edad y a los más jóvenes. Un vino que ha hecho cambiar el concepto de los rosados a muchos consumidores; un vino que ha sido objeto de buenas críticas y premios; un vino con una fuerte personalidad. Con él hemos conseguido desmitificar parte de la mala prensa de los rosados. ¡Todo un éxito!

**Cosecha actual** 2019

**Variedad** 100% Merlot

#### Vinificación

Una vez la uva es desgranada, esta se macera unas 14 horas para conseguir este color rosado que lo hace tan particular. Se separa el mosto flor del resto de "la pasta" por gravedad, sin aplicar presión mecánica. De aquí el nombre de Rosado de Lágrima. Después este mosto fermenta durante 15 días a una temperatura de 14 -15°C. Este proceso nos permite extraer de la uva todo un abanico de aromas que recuerdan a las pequeñas frutas rojas, así como algún que otro toque floral.

#### Datos analíticos

**Grado alcohólico** 13.50% vol.

**Acidez Total** 5.5 g/l (tartárico)

**Azúcares Totales** 1 g/L

**Dióxido de Azufre Total** 94 mg/L (Contiene sulfitos)

#### La nota del Sumiller

-Si el color es excepcional, los aromas aún más: ofrecen una combinación de fresa con toques cítricos de pomelo y limón, con un trasfondo mentolado y de hierba recién cortada muy fresco y con un punto goloso. En boca es estructurado, con la fuerza de un vino tinto, a pesar de que la frescura que le aporta el punto justo de acidez le dé un paso ligero que incita los labios a acercarse de nuevo a la copa. **(Joan Nebot, Crítico de Vinos)**

- Color: frambuesa. Aroma: fruta madura, flores marchitas, hierbas silvestres. Boca: sabroso, fruta madura.

**Guía Peñín**

#### Maridaje y servicio

Acompaña un amplio abanico gastronómico como vino de aperitivo, con la charcutería fina, con diversas modalidades de pescado y carnes suaves. Excelente como vino de tertulia. Excelente compañero de arroces y fideuás.

  
*Mas Comtal*





## MAS COMTAL

### Brut Reserva

### Colección VINOS ESPUMOSOS

A diferencia de todos los espumosos amparados en la DO Cava, nuestros espumosos están producidos en una región determinada.

En este caso hablamos, de un vino con una segunda fermentación en botella, método champenoise, cupaje de Xarel.lo con Chardonnay. Xarel.lo de los viñedos más viejos de la finca; de entre 60 y 85 años de antigüedad.

#### Especificaciones

**Denominación de origen:** PENEDES

**Varietades** 85% Xarel.lo y 15% Chardonnay

**Cosecha** 2015

**Vinificación** Método tradicional; segunda fermentación en botella

**Crianza** Un mínimo de 15 meses. En cada una de las botellas se especifica la fecha de tiraje y la de degüelle.

**Fecha del tiraje** 17.03.2016

**Fecha degüelle** Especificada en la contra etiqueta

#### Datos analíticos

**Grado alcohólico** 12.0% vol.

**Azúcar residual** 2.9 g/L

**Acidez Total Tartárico** 6.2 g/l

**Dióxido de Azufre Total:** 63 mg/L

#### La nota del Sumiller

Este espumoso de Mas Comtal vale más de lo que cuesta. Sus aromas salen a tu encuentro en cuanto uno abre la botella. Huele a lías, a mantequilla, a flores blancas, hierba y anís. En boca es cremoso, de tacto cautivador y acidez moderada. El recuerdo cítrico lo mantiene fresco durante todo su recorrido y los frutos secos se añaden a un aroma fantástico que lo convierte en un espumoso complejo y muy versátil. Aun tratándose de un espumoso Brut, no transmite una sensación demasiado dulce, así que puede funcionar con multitud de platos de estilos diversos. **(GRANDES VINOS A PEQUEÑOS PRECIOS 2018 – LLUÍS ROMERO)** “Color: pajizo brillante. Aroma: cítricos, hierbas de tocador, lías finas, especiado. Boca: sabroso, buena acidez, fino amargor.” **(Guía Peñín de los Vinos de España 2019)**

#### Maridaje y servicio

Para tomárselo durante toda la comida, desde el aperitivo hasta los postres.

Sin duda combina bien con ensaladas; tanto templadas como frías. Excelente para acompañar ahumados, embutidos, pescados, marisco...Marida bien también con carnes en general, y al horno en especial.

  
*Mas Comtal*



Mas Comtal. Mas Comtal 1. 08793 Avinyonet del Penedès. [mascomtal@mascomtal.com](mailto:mascomtal@mascomtal.com)  
Número de inscripción CCPAE : CT/618/PE

**QALIDÈS**  
*Terrats del Penedès*