



## TOMÁS CUSINÉ

Tomás Cusiné inició este nuevo proyecto vitivinícola en solitario en 2003, pero tiene una larga experiencia ya que desarrolló durante veinte años la profesión en la empresa familiar Castell del Remei y luego en la nueva bodega Celler de Cantonella. Su mirada se centró en algunas fincas en El Vilosell, un munic-

pio de la comarca de Les Garrigues, situadas en la cara norte de la Sierra de la Llena, a una altitud entre los 700 y 740 metros sobre el nivel del mar, que linda al sur con las comarcas tarraconenses de La Conca de Barberà y el Priorato. Entró en contacto y colaboración con la Cooperativa Sant Sebastià de Vilosell y también con algunos propietarios de fincas que acabó adquiriendo, completando así las 29 hectáreas que posee actualmente. De algunas fincas conserva los viñedos viejos, y las nuevas replantaciones están repartidas entre las tintas cabernet sauvignon como mayoritaria, syrah, merlot, marsellan y cabernet franc, así como limitados cultivos de las blancas chardonnay, sauvignon blanc, riesling y müller thurgau, entre otras. Para las primeras elaboraciones de sus vinos, por ahora dos tintos, Vilosell y Geol, seleccionó viñedos y uvas, adquirió 300 barricas nuevas de roble francés exclusivamente, y utilizó una parte de las instalaciones de la cooperativa mientras siguió adecuando su propia bodega, la cual ha dado cabida a los primeros vinos de la cosecha 2006 procedentes de sus propios viñedos. Para Tomás Cusiné, la producción de las propias viñas garantiza siempre un incremento constante en el nivel de los vinos. De sus dos vinos, el Geol es la estrella de la casa. Siempre estrena las barricas de roble francés y su coupage varía según la cosecha, por lo que las 24.000 botellas del 2005 se han elaborado a partir de merlot (55% cabernet sauvignon (35%), cariñer (8%) y marsellan (5%), y ha permanecido 10 meses en barrica.

**Tomás Cusiné**  
**Plaza Sant Sebastià, 13**  
**25547 El Vilosell (Lleida)**  
**Tel.: 973 176 029**



## VALL DE BALDOMAR

Las Bodegas Vall de Baldomar están ubicadas en el mismo pueblo de Baldomar, una zona situada entre la Sierra del Montsec y el río Segre, que forman un pequeño valle con un microclima especial para el desarrollo del cultivo de la vid. Los orígenes de la bodega se remontan a principios de los ochenta del

siglo pasado, cuando Hermenegildo Porta Trepas, junto con el soporte y el asesoramiento del que sería el enólogo de sus vinos, Joan Milà Mallofré, planta una viña experimental con las variedades principales merlot y cabernet sauvignon entre otras, siguiendo las más modernas técnicas de cultivo. Años más tarde y de estas primeras viñas se elaboraron los primeros vinos cuya calidad impulsó a la familia Porta Trepas y a Joan Milà a la creación de las modernas bodegas Vall de Baldomar. En la actualidad, la bodega controla 35 hectáreas de viñedo, cultivadas con diferentes variedades, que son la base de la producción de sus vinos genuinos.

Su línea de vinos es corta y precisa, y se enmarcan en dos líneas: Baldomà y Cristiari. Con la etiqueta de Baldomà elabora un tinto con una ligera crianza de 4 meses en barrica de roble francés a partir de un coupage de vinos de merlot, cabernet sauvignon, tempranillo y bobal. Bajo la marca Cristiari destaca un blanco genuino que huele a rosa y mirtilo elaborado con las variedades müller thurgau y pinot blanc, un rosado complejo y personal de amplio espectro aromático elaborado con cabernet sauvignon y merlot siguiendo el típico proceso de una vinificación en "gris", un tinto de cabernet sauvignon y merlot con un año de crianza en roble americano y europeo (francés y húngaro), y el Cristiari d' Alòs, un varietal de merlot con un paso de dos meses por barricas de roble europeo.

**Vall de Baldomar**  
**De la Font, s/n**  
**25737 Baldomar (Lleida)**  
**Tel.: 973 402 205**

