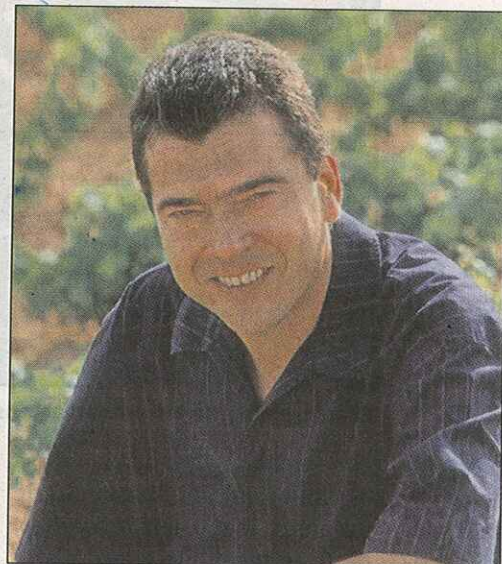
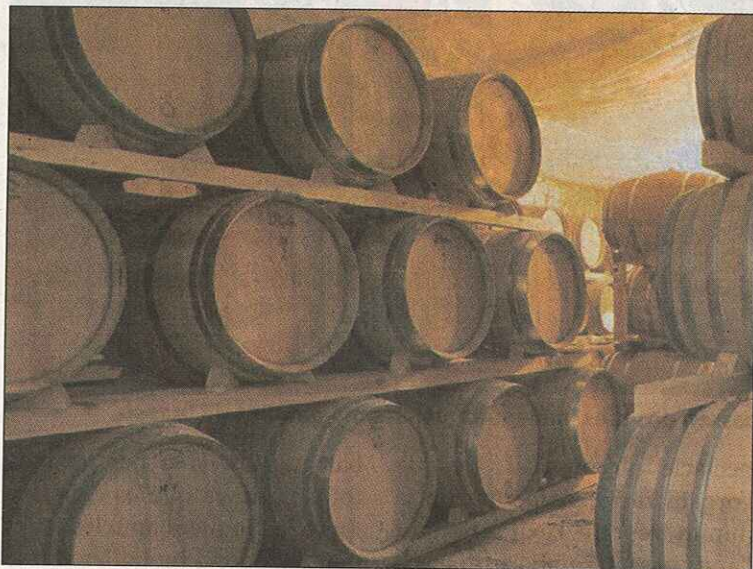




EM VE DE GUST

Como Pomona

| L'ENÒLEG LLEIDATÀ ELABORA ELS SEUS VINS COSTERS DEL SEGRE A LES GARRIGUES



Tomàs Cusiné compta amb una llarga trajectòria vitivinícola en la DO Costers del Segre de les Terres de Lleida.

El vins Tomàs Cusiné d'El Vilosell, obren els mercats més exigents

Vilosell i Geol, són els noms dels vins que el celler Tomàs Cusiné ha poscionat als mercats més exigents en només dos anys. Operadors d'arreu del món i la crítica internacional (Peñín, a Espanya, i Parket, a Estats Units, han puntuat els dos vins amb 90 i més punts sobre 100) han coincidit en certificar la qualitat i personalitat d'uns vins marcats per la terra on se fan i les mans de qui els elabora.

El poble d'El Vilosell, a la comarca de Les Garrigues (Lleida), acull des de fa dos anys la bodega Tomàs Cusiné, que elabora els vins Vilosell i Geol. Aquest enòleg lleidatà i gran co-

neixedor d'aquesta zona, ha volgut batejar el seu darrer i més personal projecte vitivinícola amb el seu propi nom. Convençut que el vi es fa a la terra, Cusiné s'ha instal·lat en dues finques de la Denominació d'Origen (DO) Costers del Segre, veïnes de la DO Conca de Barberà i molt propera a la DO Montsant.

Les diferents parcel·les es configuren, majoritàriament, en pendents amb diferents exposicions solars i tipus de sòls, predominant l'exposició nord, nordest i sòls calcaris d'aglomerats en descomposició i estructures franques, franco-llimoses, comptant amb terres de graves superficials i argiles en

el subsòl. La pluviometria de la zona és de 450 mm l'any, mentre que la temperatura mitjana durant el cicle vegetatiu és de 25°C, amb diferències tèrmiques de 15°C entre el dia i la nit.

Tomàs Cusiné cultiva clons seleccionats de les varietats cabernet sauvignon, merlot, syrah, cabernet franc, garnatxa, carinyena, marselan, sauvignon blanc, chardonnay i d'altres. A més de proveir-se del raïm de les seves pròpies finques, també en compra a viticultors dirigits i assessorats per ell mateix. Fugint de la tendència actual de veremes sobremadurades, Tomàs Cusiné busca índex de maduració en què la càrrega fenòlica i l'acidesa

estiguin equilibrades. Després d'una verema manual en caixes de 20 quilos refrigera el raïm abans de passar-lo per la taula de selecció i posteriorment realitza una premaceració en fred, seguida d'una fermentació lenta a baixa temperatura per tal de preservar la riquesa en fruita i la frescor de la collita. Per la fermentació malolàctica i per la cria dels vins s'utilitzen bótes de roure francès de 225 litres de diferents reconeguts boters com François Frères, Dargaud & Ja e g l e, Seguin Moreau, Demptos, Vicard i Radoux. La producció total de la collita 2004 s'acosta a les 100.000 ampolles.