

EL PAÍS, SÁBADO 30 DE JULIO DE 2005

BEBER



Frescura y elegancia

Geol 2003

Tomàs Cusiné. Plaza de Sant
Sebastià, 13. El Villosel
(Lleida). Teléfono 973 17 60 29.

DO: Costers del Segre.

Tipo: tinto crianza, 14,3%.

Cepas: merlot y cabernet
sauvignon.

Consumo preferente: largo
plazo. Temperatura
de servicio: 17° C.

Precio: 15,50 euros.

Puntuación: 9,2/10.

CARLOS DELGADO

Tiene Tomàs Cusiné experiencia suficiente, después de 20 años elaborando vinos en Costers del Segre, como para aventurarse a caminar en solitario. Bueno, con el apoyo comercial de Vilaviniteca, la empresa de Qim Vila, que es un seguro a todo riesgo. Lo que no resta mérito a este enólogo audaz, capaz de instalarse en una antigua cooperativa y remodelarla en bodega de calidad.

Desde la comarca de Les Garrigues (Lleida) lanza su primer vino con un diseño a contracorriente, inscrito en lo que en poco tiempo será la tendencia dominante: frescura frutal y elegancia aromática. Para eso evita cuidadosamente las habituales sobremaduraciones de las uvas, refrigera la vendimia antes de la fermentación, realiza la maloláctica con periódicos *bâtonnage* en barricas y cría su tinto en distintos roles franceses.

El resultado es un vino de nariz inicialmente discreta, pero rico en matices, que termina ofreciendo una experiencia inolvidable con la fruta negra bañada en hierbas aromáticas, las notas de cacao tostado y un fondo pizarroso. El paso de boca es ágil, fresco, cargado de fruta y taninos jugosos que dejan entrever la magnífica madera.