

## VINOS



## Frescura frutal

### GEOL 2005

*Tomàs Cusiné.*

*El Vilosel (Lleida).*

*Teléfono 609 71 71 96.*

*DO: Costers del Segre.*

*Tipo: tinto crianza, 14,3%.*

*Cepas: cabernet sauvignon,  
merlot, cariñena y mersalan.*

*Consumo preferente: largo plazo.*

*Temperatura de servicio: 17° C.*

*Precio: 18 euros.*

*Puntuación: 9/10.*

### CARLOS DELGADO

Tiene Tomàs Cusiné experiencia suficiente, después de casi 25 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 vino Geol con un diseño moderno a contracorriente, inscrito en lo que poco a poco se está imponiendo frente a las desmesuras y superconcentraciones: frescura frutal, complejidad aromática y elegancia en el paso de boca. Para eso evita cuidadosamente las habituales sobremaduraciones de las uvas, refrigera la vendimia antes de la fermentación, realiza la maloláctica en barrica y cría su tinto en distintos robles franceses.

El resultado es un vino de nariz rico en matices: frutillos rojos y negros, delicadas notas torrefactas envueltas en recuerdos de hierbas sobre un fondo pizarroso. El paso de boca es amplio y sabroso, incisivo, cargado de fruta y notas de cacao tostado que dejan entrever la magnífica madera.