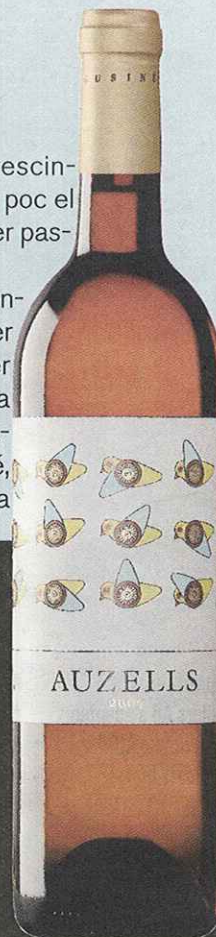




AUZELLS 08

En el procés del vi intervenen quatre aspectes imprescindibles: vinya, territori, clima i home. Això ho reflexiona poc el consumidor, cosa normal, ja que el que busca és poder passar una bona estona.

En aquest entramat, l'home és la peça clau que ha d'entendre la vinya, el terreny i preveure el clima, per poder portar any rere any el millor fruit de la collita. És per això que un dels homes que ha estat aquesta peça clau des de fa anys en el nostre territori sigui l'elaborador del vi que us comentem. Tomàs Cusiné, coneixedor de molts dels racons de la zona, ha



FITXA TÈCNICA

Celler: Tomàs Cusiné.

Zona: D. O. Costers del Segre

Varietat: Macabeu, Sauvignon Blanc, Parellada, Viognier, Chardonnay, Müller Turgäu, Muscat, Riesling, Albariño i Roussanne

Tipus de vi: Vi blanc amb un lleuger pas per bóta

Grau: 12% Preu: 10,80 €



CYNTHIA SANS

estructura de vila closa, travessada per un
 ort desnivell, el de les Eres i el Major.
 enic, d'un tipisme evident: costerut,
 per casalots amb balconades de fusta.

estat capaç de començar i fer pujar un primer projecte (Castell del Remei i Cérvoles Celler) per després engegar el seu projecte.

L'any 2003, al Vilosell (les Garrigues) és on aquest home continua observant la vinya i el clima per elaborar les diferents propostes que estan batejades sota el nom de Vilosell i Geol per als vins negres i des de la passada collita l'Auzells com a blanc.

Podríem parlar de l'Auzells dient que és la visió renovada dels vins blancs de la zona, no només per les varietats que intervenen en el resultat final, sinó perquè és el punt d'inflexió entre els vins blancs fins a dia d'avui de la regió. I és que tant és així que hi ha un abans i un després en la manera d'entendre la seua confecció.

En primer lloc, el coupatge anirà variant cada any segons les varietats de raïm per garantir la màxima qualitat per poder anar dins de l'ampolla. Cal remarcar que un dels raïms fermenta per separat i un cop es té el resultat es decideix l'agermanament que serà el resultat de l'anyada. Per acabar un secret: un lleuger pas per sota d'alguna d'aquestes.

El resultat és un vi que es presenta molt viu i perfumat, amb una explosió d'aromes molt marcats de fruita blanca (préssec, nectarina, poma, pera, raïm) fascinant i captivador. Poc després tenim les sensacions florals fresques a flor de camamilla, gessamí, roses.

El seu pas per boca és fresc, fi, agradable i amb una sensació de refresc tan marcada que fa que tinguem ganes de tornar-lo a empassar.