



Un vino 100, Finca Racons 2016.

Finca Racons un vino de la variedad macabeo.

Finca Racons 2016. Tomàs Cusiné consigue la máxima excelencia interpretando el macabeo de una viña centenaria. Después de completar la apuesta 100% ecológica en sus viñas. La **Bodega de El Vilosell** va ahora más allá con la biodinámica.

Tomàs Cusiné acaba de estrenar la cosecha del 2016 de su hedonista macabeo 100%. Hablar de Finca Racons (DO Costers del Segre) es hacerlo de la máxima excelencia. Interpretando la variedad macabeo en Catalunya, desde Les Garrigues. Esta añada, además, destaca por una efeméride, el centenario de una de las viñas que lo ve nacer.



Finca Racons 2016

El vino **Finca Racons 2016** monovarietal está elaborado con uvas de la variedad macabeo. Seleccionadas de las dos parcelas de la Finca Racons. Una de 0,44 hectáreas, plantada en 1917 -ahora hace 100 años-, además de otra de 1,36 hectáreas, plantada en 1955. La parcela plantada hace 100 años tiene un marco de plantación de 3m x 1,5m (este-oeste). La finca de 1955 tiene un marco de plantación diferente, de 4m x 1,5m, y está orientada más al norte-sur (noreste, suroeste). Se trata de una finca de altura, plantada a 700 metros sobre el nivel del mar. Sus rendimientos han sido de un mínimo de 1.300 kg/ha, con una media de 3.000 kg/ha.

Identificación de los mejores ejemplares.

Hace unos 6 años, Tomás Cusiné impulsó una selección masal. Un método de propagación de la viña basado en la identificación de los mejores ejemplares dentro de la plantación. Basada en función del fenotipo, elementos físicos, además de los morfológicos de la planta. Y de las mejores plantas para poder replantar bajas. La intención es asegurar la continuidad de la parcela. Se analizó durante varios años el comportamiento de los viñedos y también se eligieron las mejores cepas. Esta población escogida era heterogénea en diversas características. Tanto en calidad de la planta, como en rasgos enológicos. La idea era conseguir una mayor productividad, mejor calidad del fruto y también menos problemas sanitarios.

Vino ecológico Finca Racons 2016.

Finca Racons 2016 es uno de los excelentes exponentes del trabajo ecológico en el viñedo de una bodega. Que ahora da un nuevo paso adelante apostando aún más por la enología de precisión y también por la mínima intervención. Así como por la agricultura biodinámica. Los viñedos en propiedad de Tomàs Cusiné son todos ecológicos. La primera cosecha con certificación ecológica fue la de 2016.

El sistema de formación de las cepas es en vaso. El terreno es franco-calcáreo. Las uvas se vendimian manualmente y refrigeran en cámara de frío. Después de una selección estricta, para extraer el máximo potencial de los precursores aromáticos. El proceso de fermentación se realiza en una tina de roble francés de 2.000 litros y también en un tonel de 500 litros. Donde se hace un trabajo de resuspensión de las lías durante ocho meses.

Las añadas anteriores de **Finca Racons** han recibido numerosos premios que certifican su excelencia. Finca Racons 2015 – Peñín 93 pt. Racons 2014 – Peñín 92 pt. Finca Racons 2013 – Peñín 92 pt., Robert Parker 91 pt. y Tanzer 9. Vino Racons 2012 – Peñín 94 pt. Finca Racons 2010 – Peñín 92 pt., Guía de Vins de Catalunya 95 pt. Vino Racons 2009 – Peñín 92 pt.

La bodega Tomàs Cusiné, el proyecto más personal de Tomàs Cusiné.

La experiencia acumulada en las bodegas familiares Castell del Remei y Cérvoles Cellar. Impulsó a Tomàs Cusiné a iniciar la que sería su primera aventura como bodeguero independiente. Estableciéndose en la comarca de Les Garrigues. La zona vinícola con mayor altitud de la mitad sur de Catalunya. Su objetivo no era otro que elaborar vinos con carácter que reflejasen la expresión del territorio. Implementando su propia filosofía vinícola, además de aprovechar su conocimiento de la DO Costers del Segre.