

**EL VINO**

Finca Racons 2016 Bod. T. Cusiné

DO Costers del Segre **23 €**

Los aficionados a los vinos blancos que quedan en el paladar y en la memoria encontrarán en este complejo macabeo una referencia a tener en cuenta. Está elaborado desde parámetros ecológicos, a partir de dos parcelas, una de viñas de 100 años, y otra más extensa, de 1955. Si la altitud de 700 metros y los bajos rendimientos forman parte de la idea del enólogo Tomàs Cusiné de conseguir botellas que no son como las demás, el trabajo en bodega, dejando fermentar en una tina de roble francés y en un tonel de 500 litros, donde se realiza el trabajo con las lías durante ocho meses, acaba de marcar su personalidad. Tiene volumen, profundidad, ajustado carácter y una acidez adecuada, que le da intensidad. El largo final sería la virtud que acaba de redondear el Finca Racons 2016. ≡

