

→ MENJAR I BEURE



EL VI

per **Pilar Garcia**. Sommelier del restaurant Las Vegas
info@restaurantlasvegas.com

Llebre 2015

■ És un gran descobriment. Molt bon vi a un preu molt assequible. Un vi intens amb un bon ventall d'aromes, és elegant i sedós, dels que et fan quedar bé allà on el portis perquè és amable i expressiu.

És un vi de Tomàs Cusiné, elaborat al celler de la DO Costers del Segre, liderat per un equip jove. El celler es va iniciar el 2003 a la localitat del Vilosell. Està instal·lat en una antiga cooperativa del poble.

Tomàs Cusiné és un gran enòleg, un dels millors del país. Té una herència vinícola que acumula experiències als cellers familiars: **Castell del Remei** i **Cérvoles** Celler. Té fama de gran assemblador, un artista a l'hora de barrejar varietats de raïm, en cultiva més de 17 varietats diferents que vinifica artesanalment al municipi del Vilosell.

El Llebre és un cupatge dels raïms d'ull de llebre (d'aquí ve el nom del vi), merlot, cabernet sauvignon, garnatxa, carinyena i syrah, procedents de 30 hectàrees de vinya situades a 700 metres sobre el nivell del mar.

En aquesta anyada del

2015 es poden apreciar aromes de fruita vermella, gerds, prunes, amb més complexitat d'espècies, pebre blanca i vainilles.

En boca té una entrada sedosa i fresca, taní do-mat, gustós amb notes de regalès-sia.



DO: Costers del Segre
Preu: de 7,50
a 8,50 euros