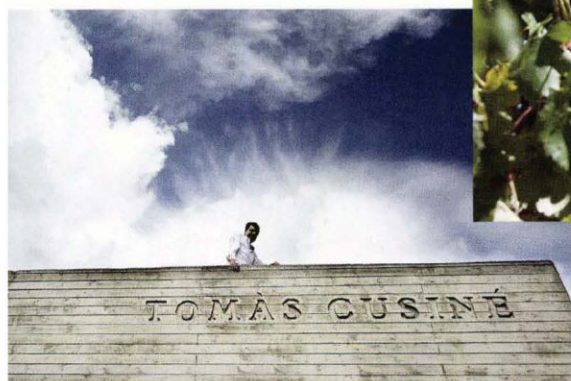
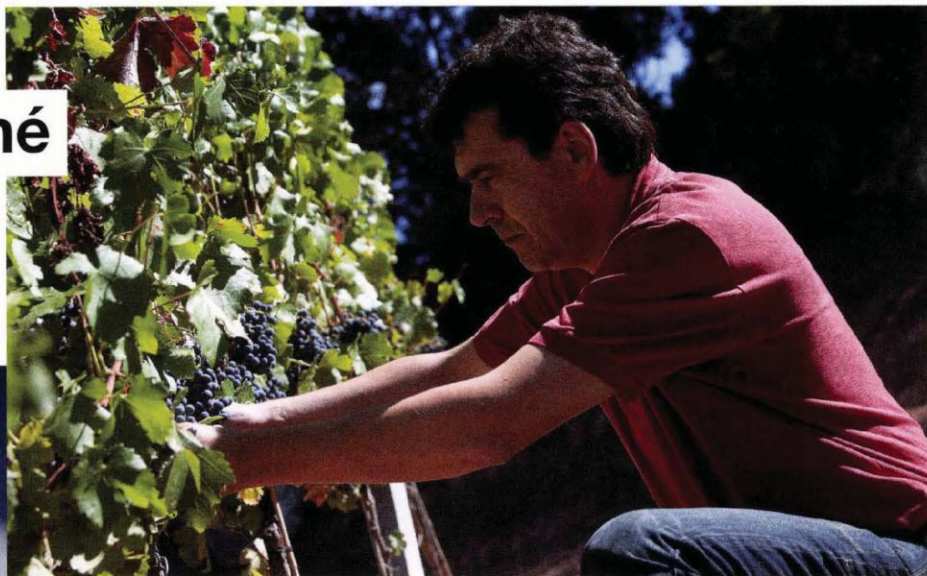




Tomàs Cusiné

Expresión del territorio



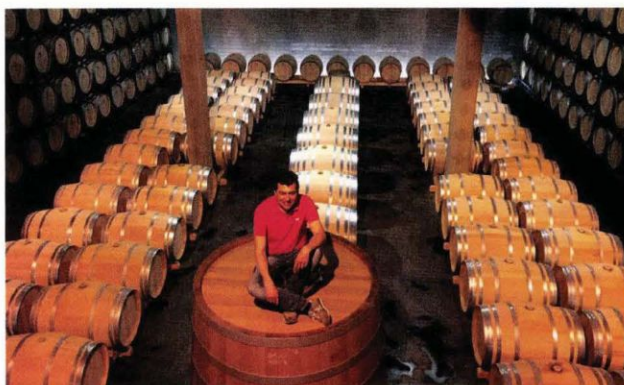
El empresario vitivinicultor Tomàs Cusiné Barber lidera uno de los grupos bodegueros más genuinos del país, con una producción total de 1.200.00 botellas, aproximadamente, el 50 por ciento de las cuales se exporta a más de 40 países de los cinco continentes.

En Costers del Segre cuenta con tres bodegas: **Castell del Remei**, **Cérvoles Celler**, y Tomàs Cusiné. De cara a 2020 se plantea que todas las viñas del grupo sean certificadas como ecológicas.

Castell del Remei

Castell del Remei –ubicada en el término municipal de Penelles perteneciente a la comarca de La Noguera– es una bodega centenaria, de hecho es la bodega más antigua de Cataluña en la elaboración y etiquetaje de vinos finos de crianza, y también la primera bodega catalana construida según el modelo tipo bordeles de *château* rodeado de viñedos. La bodega se nutre de las uvas procedentes de la finca y de parcelas de viñedos de montaña de la propiedad. Destacan las viñas autóctonas (garnacha, tempranillo, cariñena, trepat, malvasía y macabeo) a las que se sumaron en su momento las de origen francés que **Castell del Remei** introdujo en la península en sus inicios (cabernet sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon blanco). Aquí elaboran las siguientes referencias: Gotim Blanc, Gotim Bru, Oda Blanc, Oda y 1780.

Más información:
www.castelldelremei.com



Cérvoles Celler

En 1996 la familia Cusiné adquiere esta bodega situada en La Pobra de **Cérvoles**, en Les Garrigues. Se trata de una finca de 102 ha, con 32 ha de viñedos de cabernet sauvignon, tempranillo, merlot, garnacha, chardonnay y macabeo, plantadas entre 1960 y 1989 y distribuidas en diez parcelas. Sus vinos forman parte del selecto grupo *Grandes Pagos de España* y gozan de altos grados de alcohol, extracto, color, y de una pronunciada personalidad en todas las variedades. El parque de barricas es una de las mayores inquietudes de esta bodega, que destina grandes esfuerzos a conseguir las maderas y toneles adecuados. Aquí elaboran **Colors Blanco**, **Colors Tinto**, **Garnatxa de Cérvoles**, **Cérvoles Blanco**, **Cérvoles Tinto** y **Cérvoles Estrats**.

Más información: www.cervoles.net

“Quiero seguir manteniendo e incrementando el prestigio de mis vinos”

Tomàs Cusiné

Desde el año 2003, El Vilosell acoge esta bodega de autor totalmente equipada para producir vino con altos estándares cualitativos. Las 30 ha de viñedo están gestionadas de manera ecológica y sostenible. A las hectáreas en propiedad se suman otras 70 ha, de viticultores asociados a la misma zona.

La búsqueda incesante de variedades de uvas que mejor se adapten al territorio ha impulsado a Tomàs Cusiné a plantar 17 variedades diferentes, cuya adecuación a las condiciones climáticas y los suelos de la zona están sometidos a un control de investigación y desarrollo. Aquí elaboran: Finca Racons, Finca Comabarra, Finca Barqueres, La Serra del Vent, Llebre, Auzells, Vilosell, Geol, Drac Màgic Blanco y Drac Màgic Tinto. *
Más información: www.tomascusine.com