

▶ 7 Octubre, 2018

**El Vi**

# Finca Barqueres

Any: 2016

D.O.: **Costers del Segre**Raïm: **Carinyena**Graduació: **14,5°**Preu aproximat: **23 €**TEXT **AGUSTÍ  
ENSESA BONET\***

**É**s el primer vi varietal de Carinyena de la Denominació d'Origen Costers del Segre, fruit d'un projecte de viticultura de recuperació de la varietat. Aromapotent i expressiva amb notes a fruita negra, cacau, balsàmic i d'herbes de bosc. En boca és fresc per la seva acidesa equilibrada, amb uns tanins fins i ben integrats que el fan rodó i atractiu. Llarg i elegant postgust. És un vi complex, delicat i d'entrada fàcil en boca. El Finca Barqueres negre 2016 s'elabora amb una selecció de raïm d'una parcel·la plantada a la vessant nord-est, a més de 700 metres sobre el nivell del mar. Aquesta zona destaca pel seu terra de grava i els substrats de terres i roca calcàries, que són resultat de la falla del Montsant, la qual eleva la vinya fins a altures òptimes per al cultiu de Carinyena. Verema manual. El most fermenta i macea en un petit dipòsit de 5.000 litres i realitza la posterior criança en bótes de roure francès de 600 litres (*bocoys*). Vi molt adequat per a plats de caça de tardor, especialment aus. Fa un maridatge perfecte amb perdiu a la toledana, elaborada amb una cocció lenta en cassola de terrissa.

El celler elaborador: Celler Tomàs Cusiné, situat al Vilosell (les Garrigues, Lleida), elabora aquest vi com el projecte més personal de Tomàs Cusiné. L'experiència acumulada als cellers familiars de **Castell del Re-**  
**mei** i Cèrvoles Celler va impulsar Tomàs Cusiné a iniciar la seva primera aventura com a cellerer independent, establint-se a la comarca de Les Garrigues, la zona vinícola amb més altitud de la meitat sud de Catalunya. ▶

