



[Inicio](#) > [Noticias](#) > Finca Barqueres 2016, el primer "cariñena" de Tomás Cusiné



tomas cosine, botelleria,barqueres, 2014

FINCA BARQUERES 2016, EL PRIMER "CARIÑENA" DE TOMÁS CUSINÉ

Ya está en el mercado el primer vino varietal de cariñena de la D.O. Costers del Segre. Se trata del **Finca Barqueres 2016**, elaborado por Tomás Cusiné en la nueva bodega que su grupo vinícola familiar (Castell del Remei, Cérvoles) ha levantado en Les Garrigues, la zona vinícola con mayor altitud de la mitad sur de Catalunya.

Finca Barqueres se enmarca en el proyecto de recuperación de la variedad cariñena. Se elabora uva seleccionada de una parcela plantada en la vertiente noreste, a más de 700 metros de altura sobre el nivel del mar. Después de la vendimia manual, el mosto fermenta y macera en un pequeño depósito de 5.000 litros y realiza la posterior crianza en barricas de roble francés de 600 litros.

El resultado es un vino muy expresivo en nariz, con notas de fruta negra, cacao en polvo, apuntes balsámicas y hierbas de monte. En boca es fresco, amplio, complejo y delicado, con finos taninos. Largo y muy agradable final **PVP: 23€**.

SUSCRÍBETE A NUESTRAS NOTICIAS

NÚMEROS PUBLICADOS



[Número 3](#)

01/03/2018



[Número 2](#)

01/02/2018



[Numero 1](#)

01/01/2018

ÚLTIMAS NOTICIAS

[Nueva imagen para el brandi Torres 15](#)

15/11/2018

[Carris Tinto Reserva, un excepcional vino del Douro portugués](#)

15/11/2018

[La Vella Farga, exclusividad para celebrar Navidad y Fin de Año](#)

13/11/2018

[NITRO IPA, la nueva cerveza de Guinness no es negra](#)