

JAN
17

Tomás Cusiné Finca Comabarra 2012.



Puntos El Alma del Vino ... 16'50(20).

Cabernet sauvignon, garnacha y syrah forman la base varietal de este vino tinto, elaboración de *Tomás Cusiné*, que edifica a partir de viñas localizadas a más de setecientos metros de altitud sobre el nivel del mar. *Vino de montaña*, dentro de la subzona de *Les Garrigues*, que plantea en su vinificación un proceso de maduración que tiene lugar durante dieciocho meses en barricas de madera nueva de roble francés. Fruta seleccionada y la fermentación realizada en barricas abiertas de quinientos litros conceden a la referencia el aval suficiente para junto a ese mencionado periodo de crianza y al mimo de *Cusiné*, lograr un vino amplio y con indudable condición de personalidad, que muestra en copa parada un cromatismo picota intenso con brillo y limpieza, oscuro y con reflejos púrpura y grana. La cercanía aromática recoge nostalgias de fruta roja en sazón, guiños silvestres en segunda instancia, balsámicos y tostados finos, abriendo en la continuidad memorias de frutos secos y un gesto de matorral de monte bajo. Goloso en el arranque, con la boca sintiendo el empaque de la fruta madre, buen despliegue de acidez, con fresca y un guiño amargoso que cala con profundidad y equilibrio, dejando testigo de unos taninos afinados que se expresan con educada firmeza.

No me pasa desapercibida cierta credencial de astringencia pero entra dentro de la generalidad de la cata, sin motivar estridencias. Sentido gustativo que se expresa con longitud, persistencia. La retronasal narra memorias de cerezas y ciruelas rojas, frambuesas, garriga y brezo, regaliz central y almendra tostada, insinuando ya en el final una mueca de terrosidad y una larga seña de sapidez.

Lo califico en esta edición de añada 2012 como muy recomendable.

Publicado 4 days ago por [Juan Cuatrecasas Asua](#)

Etiquetas: [Catalunya](#), [Costers del Segre](#), [El Vilosell](#), [España](#), [Les Garrigues](#), [Lleida](#)



0 Añadir un comentario