

ELS VINS DE LA SETMANA

Tomàs Cusiné Vilosell 2016, la intensitat d'un paisatge, l'equilibri d'una elaboració

- ▶ Joan Nebot ens recomana el Vilosell 2016
- ▶ L'acompanyant ideal per ennoblir i gaudir de la carn a la brasa

🔖 [Jean Leon Vinya Gigi 2016, un vi de cine](#)



Joan Nebot | 13/03/2019 a les 14:29h

🗨 Afegix un comentari



Especial: Vídeos! Els Vins de la Setmana

Arxivat a: Vídeos, Vilosell 2016, Tomàs Cusiné, Tomàs Cusiné Vilosell 2016



El nom d'aquest vi el defineix a la perfecció: Tomàs Cusiné és el nom del celler, però més que del celler, de la persona, de l'enòleg que fa aquest vi: en Tomàs Cusiné és un dels enòlegs de referència de Catalunya i per descomptat de Costers del Segre on a més del celler que duu el seu nom, també dirigeix Castell del Remei i Cérvoles Celler, a més de Cara Nord Celler a la veïna Conca de Barberà.

I Vilosell, el poble on hi ha el celler i les vinyes d'on surt aquest vi, elaborat amb raïm ecològic de les varietats ull de llebre, sirà i garnatxa i que té 7 mesos de criança en bóta de roure francès.

Aromàticament és molt intens, amb notes inicials de tinta i espècies que evolucionen cap a la fruita vermella i negra madura. A la boca combina una entrada de gran potència i concentració, amb un pas pel paladar de tacte vellutat.

És doncs, un vi equilibrat, que combina la força del clima i el paisatge de les Garrigues amb la maduresa i l'elegància de l'elaboració, i que és fantàstic per beure amb carn a la brasa... I se m'acut que, per exemple, és el complement ideal per gaudir i ennoblir una calçotada, fugint dels sovint imbevibles vins a doll i de baixa estofa que se solen servir en aquests àpats.

🔖 [Jean Leon Vinya Giji 2016, un vi de cine](#)

🔖 [Castell de Perelada Finca Garbet 2006, el protagonista de la pel·lícula](#)

🔖 [Puresa Garnatxa Blanca Fermentat en Bóta 2016, 100 anys de saviesa](#)
