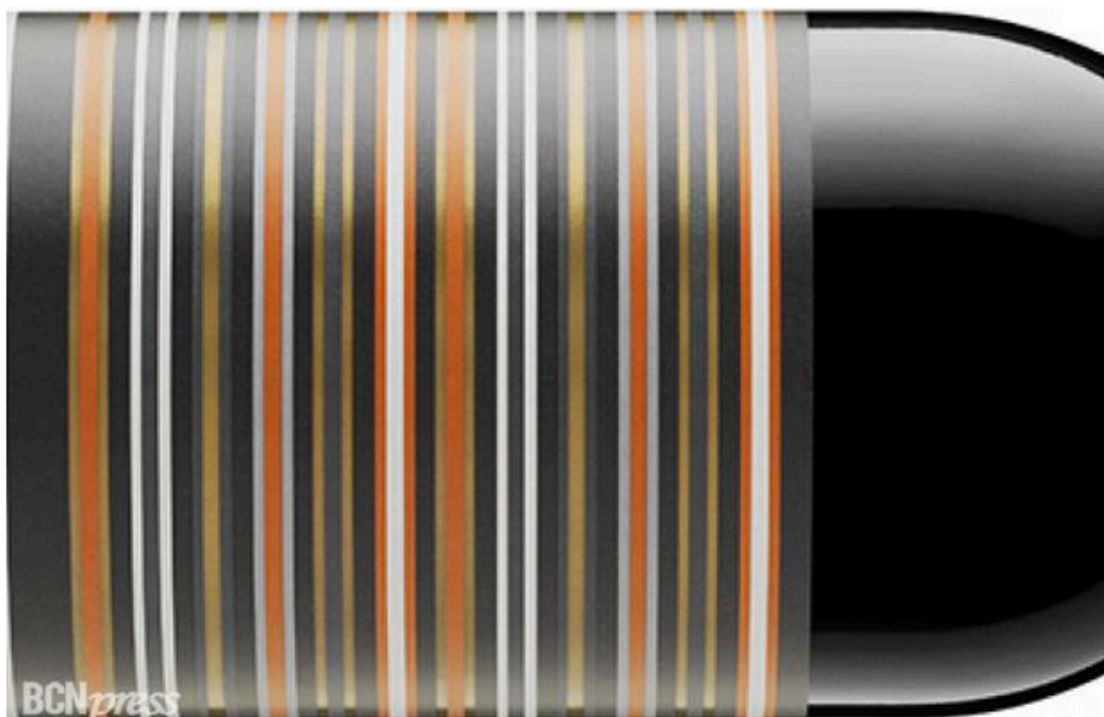


## La bodega Tomàs Cusiné celebra el 15 aniversario de su vino emblema, El Vilosell

Montse Carreño

[Actualidad](#) | [Gastronomía](#)

Tomàs Cusiné, considerado uno de los mejores ensambladores de España, creó su proyecto más personal, dándole su propio nombre a la bodega, la cual cuenta con numerosos reconocimientos de prescriptores y guías de reputación nacional e internacional como Robert Parker, Jancis Robinson, La Guía Peñín, La Guía Proensa y La Guía ABC, entre otras. Además, en el 2012 la Asociación Catalana de Sumilleres lo reconoció como la Mejor Bodega de Catalunya.

Este año están de aniversario y es que su vino emblema, El Vilosell, con la salida de la nueva añada al mercado, y siendo su proyecto más personal, celebra su 15 aniversario.

Ahora va más allá de la producción ecológica, introduciendo prácticas de biodinámica en su línea de vinos de finca y se encuentra en una fase de crecimiento. Exporta más del 70% de su producción anual y distribuye sus vinos mundialmente, en más de 30 países de Europa, América, Asia y Oceanía. Dispone la bodega de 300 hectáreas que se encuentran por encima de los 700 metros de altura, considerándose una viña de montaña.

El Vilosell 2017 procede de la estricta selección manual de uva de tres variedades (Tempranillo, syrah y garnacha). Es un vino ahumado con aromas picantes de fruta negra y azul, chocolate negro con un toque de pimienta. Aterciopelado y atractivamente dulce, en boca ofrece el sabor de arándanos y moras con un toque de moka.

La experiencia acumulada en las bodegas familiares Castell del Remei y Cérvoles Celler impulsó a Tomàs Cusiné a iniciar la que sería su primera aventura como bodeguero independiente, estableciéndose en la comarca de Les Garrigues, la zona vinícola con mayor altitud de la mitad sur de Catalunya. Su objetivo no era otro que elaborar vinos con carácter que reflejasen la expresión del territorio, implementando su propia filosofía vinícola y aprovechando su conocimiento de la DO Costers del Segre.

Montse Carreño, Abril-2019