

Finca Racons 2016, un vino 100

Tomàs Cusiné consigue la máxima excelencia interpretando el macabeo de una viña centenaria

Después de completar la apuesta 100% ecológica en sus viñas, la bodega de El Vilosell va ahora más allá con la biodinámica

0296_finca_racons_sense_anyada **El Vilosell, mayo de 2018.- Tomàs Cusiné acaba de estrenar la cosecha del 2016 de su hedonista macabeo 100%.** Hablar de **Finca Racons** (DO Costers del Segre) es hacerlo de la **máxima excelencia interpretando la variedad macabeo** en Catalunya, desde Les Garrigues. Esta añada, además, destaca por una **efeméride: el centenario de una de las viñas que lo ve nacer. Este vino monovarietal está elaborado con uvas de la variedad macabeo seleccionadas de las dos parcelas de la Finca Racons**, una de 0,44 hectáreas, **plantada en 1917 -ahora hace 100 años-** y la otra de 1,36 hectáreas, plantada en 1955. La parcela plantada hace 100 años tiene un marco de plantación de 3m x 1,5m (este-oeste), y la de 1955 tiene un marco de plantación diferente, de 4m x 1,5m, y está orientada más al norte-sur (noreste, suroeste). Se trata de una finca de altura, plantada a 700 metros sobre el nivel del mar. Sus rendimientos han sido de un mínimo de 1.300 kg/ha, con una media de 3.000 kg/ha.

Hace unos 6 años, Tomás Cusiné impulsó una selección masal (método de propagación de la viña basado en la identificación de los mejores ejemplares dentro de la plantación, en función del fenotipo, elementos físicos y morfológicos de la planta), de las mejores plantas para poder replantar bajas. La intención es asegurar la continuidad de la parcela. Se analizó durante varios años el comportamiento de los viñedos y se eligieron las mejores cepas. Esta población escogida era heterogénea en diversas características, tanto en calidad de la planta, como en rasgos enológicos. La idea era conseguir una mayor productividad, mejor calidad del fruto y menos problemas sanitarios. Finca Racons es uno de los excelentes exponentes **del trabajo ecológico en el viñedo** de una bodega que ahora da un nuevo paso adelante apostando aún más por la **enología de precisión y por la mínima intervención**, así como por la **agricultura biodinámica**. Los viñedos en propiedad de Tomàs Cusiné son todos ecológicos. La primera cosecha con certificación ecológica fue la de 2016. El sistema de formación de las cepas es en vaso. El terreno es franco-calcáreo. Las uvas se vendimian manualmente y refrigeran en cámara de frío, después de una selección estricta, para extraer el máximo potencial de los precursores aromáticos. El proceso de fermentación se realiza en una tina de roble francés de 2.000 litros y en un tonel de 500 litros, donde se hace un trabajo de resuspensión de las lías durante ocho meses.

Nota de cata

Finca Racons 2016 es un vino de color amarillo dorado, suave y amable pero con volumen y profundidad. Además, atesora una perfecta acidez y es rico al paladar, intenso, complejo, agradable en boca y con un largo final. Es un vino de referencia en Catalunya que tiene una larga evolución en copa. Combina untuosidad y textura de almíbar con un carácter cítrico y una buena acidez, que le aportan verticalidad y frescura. También muestra un destacado carácter frutal (manzana, pera y piña) que predomina por encima de las características notas de una crianza parcial en roble. La madera no va más allá de una pincelada que realza y aporta complejidad. Expresa también cierta mineralidad. Es largo, intenso y persistente. En definitiva, un gran vino muy gastronómico que destaca también por su gran balance. **PVP: 23€.**

Las añadas anteriores de Finca Racons han recibido numerosos premios que certifican su excelencia: Finca Racons 2015: Peñín 93 pt.; Finca Racons 2014: Peñín 92 pt.; Finca Racons 2013: Peñín 92 pt., Robert Parker 91 pt. y Tanzer 92; Finca Racons 2012: Peñín 94 pt.; Finca Racons 2010: Peñín 92 pt., Guía de Vins de Catalunya 95 pt.; Finca Racons 2009: Peñín 92 pt.

Para más información:

M^a del Mar Sánchez de Ocaña

Barcelona +34 93 412 78 78 Ext. 2030

Madrid +34 91 826 17 22

M +34 637 482 180 mariadelmar@mahala.es

www.mahala.es