

EVI

Finca Racons 2016

D.O.: **Costers del Segre**Any: **2016**Raïm: **Macabeu**Graduació: **13,5°**Preu aproximat: **23 €**TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Tomàs Cusiné acaba d'estrenar la collita 2016 del seu hedonista Macabeu 100%. És d'un atractiu color groc daurat amb aroma que recorda la fruita blanca. En boca és voluminós i profund, complex i ric, amb una acidesa que li aporta frescor i nervi. Caràcter cítric i amb una mineralitat que el fa intens i li proporciona un llarg darreregust. Vi monovarietal de la varietat Macabeu seleccionat de les dues parcel·les de la Finca Racons, una de 0,44 hectàrees plantada l'any 1917, o sigui centenària, i l'altra d'1,36 hectàrees plantada el 1955. És una finca d'alçada, situada a 700 metres sobre el nivell del mar, amb una mitjana de rendiment de 3.000 kilos per hectàrea. La cria en fusta és mínima, la qual cosa li aporta complexitat. És un vi d'alta expressió, reconegut per *wine lovers* destacats, amb altes puntuacions en les anyades anteriors en diferents guies i concursos. Recomanat per a plats de peix salsat i també per a carns blanques no massa condimentades, per poder disfrutar de les qualitats organolèptiques del vi juntament amb les del plat.

El celler elaborador: El Vilosell, situat dins de la Denominació d'Origen **Costers del Segre**, i després de completar l'aposta 100% ecològica a les seves vinyes, va ara mes enllà amb la biodinàmica. ▶

