

## Primera anyada ecològica del Finca Racons



**Finca Racons 2016**

El celler Tomàs Cusiné del Vilosell acaba d'estrenar la collita del 2016 del Finca Racons, Macabeu 100% de la DO **Costers del Segre**, subzona Les Garrigues. Aquesta anyada serà la primera amb certificació de producció ecològica i, a més, destaca per una efemèride: el centenari d'una de les vinyes que el veu néixer.

El sistema de formació dels ceps amb els quals s'elabora aquest vi és en vas. El terreny és franc-calcarí. Els raïms es veremen manualment i refrigeren en cambra de fred, després d'una selecció estricta per a extreure el màxim potencial dels precursors aromàtics. El procés de fermentació es fa en una tina de roure francès de 2.000 litres i en un bocoi de 500 litres, on es fa un treball de re suspensió de les mares durant vuit mesos.

Pel que fa a la nota de tast, el Finca Racons 2016 és un vi de color groc daurat, suau i amable, però amb volum i profunditat. A més, atresora una perfecta acidesa i és ric al paladar, intens, complex, agradable en boca i amb un llarg final. Llarga evolució en copa. Amb cert greix i bona acidesa.