

VINOS &gt;

## Finca Racons 2016, plácida narrativa aromática

Un blanco crianza de Costers del Segre cuya frescura y vitalidad dejan un largo y evocador recuerdo en boca



CARLOS DELGADO

31 AGO 2018 - 00:00 CEST

Si este no es uno de los mejores blancos monovarietales de macabeu, le anda cerca. Y no es fácil, porque el varietal, más conocido por viura, tiene una personalidad limitada, aunque agradecida, que se compensa con la pequeña aportación de otras uvas blancas, como la malvasía, o la fermentación y crianza en roble.

Pero el sabio viñador Tomàs Cusiné ha optado por ir a las raíces del problema: cepas en vaso plantadas hace 100 años, de una minúscula parcela (0,44 hectáreas) que da nombre al vino, a 700 metros de altura, en suaves pendientes de Les Garrigues, encarando el mar. Tiempo y naturaleza, trabajado con precisión ecológica. Poca producción para obtener la máxima expresión.

### FINCA RACONS 2016

**Bodega:** Tomàs Cusiné. El Vilosell (Lleida).

**Teléfono:** 973 17 60 29.

**Web:** [tomascusine.com](http://tomascusine.com).

**DO:** Costers del Segre.

**Tipo:** blanco crianza, 13,5%.

**Cepas:** macabeu.

**Precio:** 21 euros.

**Valoración:** 9,4/10.

A tan soberbia materia prima, convenientemente seleccionada para utilizar solo granos perfectamente maduros, Cusiné aplica una enología de inspiración borgoñona: fermentación en tina de roble francés de 2.000 litros y crianza con sus lías durante ocho meses en un tonel de 500 litros.

El vino lo refleja con su plácida narrativa aromática, donde el protagonismo de la fruta carnosa y tropical dialoga con las notas cítricas, en una limpia atmósfera balsámica,

levemente especiada; todo asentado en la discreta solidez de la madera. Sabroso y envolvente en boca, su frescura y vitalidad dejan un largo y evocador recuerdo.