

Está usted en: Gastronomía > Vinos y bodegas

Finca Barqueres, la cariñena de Costers del Segre

Tomàs Cusiné estrena la cosecha 2016 de Finca Barqueres, el primer vino varietal de Cariñena de la DO Costers del Segre. Este vino se enmarca en el proyecto de recuperación de la variedad.

Actualizado 13 octubre 2018

Compartir: [f](#) [t](#) [G+](#) [v](#) [y](#) [g](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | [Comentarios](#) **0**

Redacción Ocio



Finca Barqueres se elabora con una selección de uvas de una parcela plantada en la vertiente noreste, a más de 700 metros sobre el nivel del mar. Esta zona destaca por su suelo de grava y los sustratos de terruños y roca calcárea, que son resultado de la falla del Montsant, la cual eleva la viña hasta alturas óptimas para el cultivo de cariñena. Después de una vendimia manual, el mosto fermenta y macera en un pequeño depósito de 5.000 litros y realiza la posterior crianza en barricas de roble francés de 600 litros.

Finca Barqueres se presenta muy expresivo en nariz, con aromas a fruta negra, cacao en polvo, notas balsámicas y hierbas de monte. El vino en boca es fresco con unos taninos finos y un posgusto largo. Un vino complejo, delicado, y de fácil entrada en boca.

PVP: 23€.



La experiencia acumulada en las bodegas familiares Castell del Remei y Cérvoles Celler impulsó a Tomàs Cusiné a iniciar 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.

Bodega Tomàs Cusiné

Plaça Sant Sebastià, 13.

25457 El Vilosell (Les Garrigues, Lleida)

info@tomascusine.com T. (+34) 973 176 029 www.tomascusine.com #tomascusine #fincabarqueres