

## Finca Barqueres, recuperada tradición



Nació en Cariñena y comenzó a extenderse siguiendo los caminos y las rutas marítimas de la Corona de Aragón. Es en ese amplio territorio, con climas templados o cálidos, donde esta variedad que da nombre a una denominación de origen alcanza su máxima expresión. La cariñena, sola o en combinación con la garnacha o con otras variedades, ha dado vida a algunos de los mejores o más personales vinos del mundo. Entre otros lugares, en el Priorat.

Aún así con palabras como merlot y cabernet se han llenado la boca quienes volvieron la mirada a estos tintos de marcados aromas frutales y característicos recuerdos a monte bajo. Por ello hay que agradecer a Tomàs Cusiné, un veterano maestro, no que haya sido el primero en elaborar un vino así en Costers del Segre sino que haya recuperado esa tradición en la zona.

Finca Barqueres exhibe profunda capa e incitantes notas a arándanos, cerezas y ciruelas matizadas por la presencia de hierbas mediterráneas. Su suave y amable textura da paso a un final especiado con una clara impronta mineral. Un tinto, elaborado con el fruto de un pequeño viñedo a más de 700 metros de altitud, con el suficiente frescor como para equilibrar otras impresiones más cálidas. El resto, la mano firme de su autor para seguir apostando por maderas francesas y barricas más grandes o, como en este caso, bastante más grandes (600 litros) que la bordelesa. La forma de respetar la finura, categoría y elegancia que atesora esta cariñena tan bienvenida.

Finca Barqueres Carignan  
Bodega: Tomàs Cusiné  
Web: <http://www.tomascusine.com/>  
D.O: Costers del Segre  
Variedad: Cariñena  
Cosecha: 2016  
Alcohol: 14,5 %  
PVP: 23 euros

TAGS: ACTUALIDAD, CARIGNAN, CARIÑENA, COSTERS DEL SEGRE, FINCA BARQUERES, TOMÀS CUSINÉ, VINO

< ARTICULO ANTERIOR  
Primer largometraje sobre el aceite

ARTICULO SIGUIENTE >  
Dani García, el gran triunfador