D.O. COSTERS DEL SEGRE

Complex de la Caparrella. 97. 25192 Lérida. Tel. 973 264 583. www.costersdelsegre.es

CÉ

93

21

201

Tem

sauv

Cén

La P

Léric

973

WWW

No es

aparie

mome

fruta i

fascin

fuerza

Año de origen: 1986

Uvas principales: garnacha blanca y negra. tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, monastrell, trepat y otras.



www.encus.org

Está claro que debo repetir añadas con ciertos vinos en dos guías consecutivas. Hay muestras que comprendes su gran categoría al tiempo que sabes que tienen más futuro que presente. Un presente, ya digo, de gran categoría.

93 puntos 22 € 2017 Riesling (85%) y albariño Castell D'Encus Talarn Lérida 973 252 974 www.encus.org

Siempre se caracterizó por unas notas cítricas que te envuelven e incluso te llenan. Mantiene el nivel, una calidad impactante y sigue necesitando más tiempo en botella.



Solo una pequeña incidencia final resta valor a una muestra llena de sabor, de poderío frutal e incluso de

gracia.

FINCA COMABARRA

94 puntos

25 €

2013

Garnacha (41%), syrah y cabernet sauvignon

Tomas Cusine

El Vilosell

Lérida

973 176 029

www.tomascusine.com

Un vino para pensar, para catarlo varias veces, por supuesto para disfrutarlo y para sentirlo. Se ha alejado de las curvas y ha entrado en una línea recta que le llevará al mayor de los éxitos.

FINCA LA SERRA DEL VENT

92 puntos

20 €

2017

Chardonnay

Tomas Cusine

El Vilosell

Lérida

973 176 029

www.tomascusine.com

A veces no se necesita tanta fuerza, tanta muestra de poderío incluso bien entendido, como es el caso. Muy buena uva y, quizá, una elaboración en bodega ajena a lo que se precisaba.

FINCA BARQUERES

93+ puntos

21 €

2016

Cariñena

Tomas Cusine

El Vilosell

Lérida

973 176 029

www.tomascusine.com

Trazas de ser inmenso, aunque todavía no. Una fruta de alta estima, una crianza semejante y un mundo genial, pero no perfecto porque aún tienen que vivir de manera conjunta todos sus elementos.