COSTERS DEL SEGRE

Denominación de Origen COSTERS DEL SEGRE

Complex de la Caparrella, 97 • 25192 Lleida
Tel.: 973 264 583 • Fax: 973 266 078
www.costersdelsegre.es • secretari@costersdelsegre.es

Año de fundación
1986
Superficie
4.081 ha. (Campaña 2016-2017, Mapama).
Suelos
La orografía es bastante suave, algo más accidentada en el sur, en las estribaciones de la Cordillera Prelitoral catalana. La mayor parte del viñedo se asienta sobre suelos pardo-calizos, con elevado nivel de caliza, escasa arcilla y pobres en materia orgánica.
Clima
Es continental, bastante seco en todas la subzonas, con temperaturas mínimas que bajan de los 0 °C y máximas que, en ocasiones, superan los 35 °C.
Zona de producción
Actualmente, según la Orden 297/2005 de 20 de junio de 2005 (DOGC num.4417 de 1-07-05), el ámbito geográfico queda definido entre siete subzonas: Artesa de Segre, Urgell, Garrigues, Pallars Jussà, Raimat, Segrià y Valls del Riu Corb.
Variedades de uva
Variedades blancas recomendadas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Garnacha Blanca, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Grande o de Alejandría, Riesling, Malvasía o Subirat Parent y Gewürztraminer.
Variedades blancas autorizadas: Albariño y Moscatel de Grano Pequeño de Frontignan.
Variedades tintas recomendadas: Garnacha Tinta, Ull de Llebre (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell o Garrut, Trepat, Cariñena (Samsó o Mazuela), Pinot Noir y Syrah.

Historia
El carácter interior, alejado del mar, ha hecho que durante siglos el área estuviera alejada de las vías de comercialización, obteniendo unos vinos con elementos propios y característicos. Fue el primer lugar de Cataluña donde se introdujeron las variedades de Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay, junto a las variedades autóctonas, y se adoptaron las técnicas californianas de vinificación.

Vinos
Tintos a partir de Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot y Ull de Llebre.
Los rosados se elaboran con las variedades Ull de Llebre, Merlot y Cabernet Sauvignon.
Los blancos son de corte clásico, elaborados con Macabeo, Xarel·lo y Parellada, o los más modernos, a partir de uvas Chardonnay, Riesling o Sauvignon Blanc. La uva blanca se destina sobre todo a la elaboración de cava.

Hoy en día
LA DO renueva su imagen con el propósito de reflejar en ella la diversidad de un territorio que cuenta con más de 4.000 hectáreas de viña y 37 bodegas. En esta superficie conviven vinos de siete paisajes diferentes, con un origen común: suelos pobres y un clima continental con influencia mediterránea. El 80% de la producción forma parte de un programa pionero que vela por un cultivo sostenible de la viña.

MAS BLANCH I JOVÉ

Pol. 9, Parc. 129. Paratge Llinars · 25471 La Pobla de Cérvoles (Lleida)
Tel.: 973 050 018 · www.masblanchijove.com · sara@masblanchijove.com
Mas Blanch i Jové es una pequeña bodega familiar fundada en 2006. Sus viñas están situadas en Les Garrigues, en la frontera poniente de la comarca de Priorat, en una zona de montaña, a más de 700 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con una iniciativa muy intesante, La Viña de los Artistas, con obras de arte en pleno viñedo.

Petit Blanc Saó 2017 — 90
Garnacha Blanca, Macabeo, Viognier y Riesling · 13,5% Alc. · € 9,25

Intensidad media-alta de aromas, con buena presencia frutal y notas destacadas de maracuyá, piña y fruta pequeña de hueso junto a notas de carne de membrillo y un fondo de agua de rosas y flores secas. En boca es ligero, seco, de media estructura y correcto recorrido, con marcada acidez cítrica, que le imprime frescor, y un final con recuerdos de pomelo rosa.

OTROS VINOS DESTACADOS DE ESTA BODEGA:

Saó Abrivat 2015
DO Costers del Segre — 89
€ 12,10

Troballa 2016
DO Costers del Segre — 88
€ 11,00

TOMÀS CUSINÉ

Plaça Sant Sebastià, 13 · 47194 El Vilosell (Lleida)
Tel.: 973 176 029 · www.tomascusine.com · info@tomascusine.com
Propietario también de las bodegas Castell del Remei, Cérvoles Celler y Cara Nord, el empresario vitivinicultor Tomàs Cusiné ha desarrollado aquí su proyecto más personal. Una inciativa que comenzó a tomar forma en 2003 y que, a partir de entonces, ha dado rienda suelta a su espíritu innovador con detallados estudios de las fincas de viñedo propio, investigación en torno a las variedades de uva, desarrollo de un banco de levaduras propias, fermentación de los vinos blancos en tinas de madera de 2.000 litros, uso de ánforas cerámicas de diversa capacidad...

Finca Barqueres 2015 — 92
Cariñena · 12 meses · 14,5% Alc. · € 22,00

Maduro, amplio y complejo, con aromas de mora, ciruela negra y algún frutillo en licor, arcilla húmeda, hierbas aromáticas, juanolas y un fondo de suaves tostados. En boca, la entrada es amplia, goloso y maduro a la vez, de trago amplio y redondo, buena acidez y tanino domado, que deja un postgusto persistente que devuelve notas minerales y balsámicas.

OTROS VINOS DESTACADOS DE ESTA BODEGA:

Finca Racons 2016
DO Costers del Segre — 90
€ 21,00