ORIGEN
LA REVISTA DEL SABOR RURAL

Tienda Vino

El Vilosell celebra su 15º aniversario

23 abril, 2019 Redacción 0 comentarios Castell del Remei, Catalunya, Cérvoles Celler, el Vilosell, Garnacha, Les Garrigues, lleida, Syrah, Tempranillo, Tomás Cusiné

La bodega de Tomàs Cusiné, uno de los mejores ensambladores de España, la que lleva su propio nombre, cumple 15 años con la salida de la añada 2017 de El Vilosell al mercado. Después de completar la apuesta 100% ecológica en sus viñas, la bodega (situada en Les Garrigues. Lleida) va ahora más allá con la biodinámica. En la imagen, los viñedos en altura de Tomàs Cusiné.

La bodega Tomàs Cusiné celebra el 15º aniversario de su vino emblema, El Vilosell, con la salida de la nueva añada al mercado. Tomàs Cusiné -considerado uno de los mejores ensambladores de España- le dio su propio nombre a esta bodega, su proyecto más personal.

La bodega cuenta con numerosos reconocimientos de prescriptores y guías de reputación nacional e internacional como Robert Parker, Jancis Robinson, La Guía Peñín, La Guía Proensa y La Guía ABC, entre otras; las que avalan la calidad de sus vinos. El año 2012 la Asociación Catalana de Sumilleres lo reconoció como la Mejor Bodega de Catalunya.

Tomàs Cusiné va ahora más allá de la producción ecológica, introduciendo prácticas de biodinámica en su línea de vinos de finca y se encuentra en una fase de crecimiento. Exporta más del 70% de su producción anual y distribuye sus vinos mundialmente, en más de 30 países de Europa, América, Asia y Oceanía. Además, aparece en la lista de empresas españolas de alto crecimiento. De la superficie de parcelas de viña de montaña son 30 las hectáreas que se encuentran por encima de los 700 metros de altura.

El Vilosell 2017 procede de la estricta selección manual de uva de tres variedades (Tempranillo, Syrah y Garnacha). Es un vino ahumado con aromas picantes de fruta negra y azul, chocolate negro con un toque de pimienta. Aterciopelado y atractivamente dulce, ofrece en boca el sabor de arándanos y moras con un toque de moka. Goza de gran persistencia y amplitud. PVP: 12€.

El proyecto más personal

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

Like 4 Twittear Guardar Compartir