



El Vi

## Vilosell

Any: 2016

D.O.: Costers del Segre

Raïm: Ull de llebre, Syrah  
i Garnatxa

Graduació: 14,5°

Preu aproximat: 12 €



TEXT AGUSTÍ  
ENSESA BONET\*

**E**l Vilosell, vi emblema del projecte més personal de Tomàs Cusiné, celebra el seu 15è aniversari amb la sortida al mercat de l'anyada de 2016. Procedeix de l'ècticta selecció manual de raïms de les varietats Ull de Llebre, Syrah i Garnatxa de vinyes de muntanya que es troben per sobre dels 700 metres d'alçada. Produït en conversió a l'agricultura ecològica certificada. Criança de 7 mesos en botes de roure francès. És un vi espectacular i molt atractiu. Elegant, complex, profund i d'una gran amplitud aromàtica. De color cirera madura, brillant amb vora granat. Aroma amb notes de fumats i de fruita negra i pebre. Vellutat, atractivament saborós. Notes de xocolata negra, groselles, mores i cafè d'intensitat alta. Darreregust llarg i persistent. Té una relació qualitat-preu excel·lent, per la seva qualitat premium. És un vi per tastar sol entre *wine-lovers* per apreciar la seves virtuts organolèptiques. Fa molt bona harmonia amb plats de carns vermelles salsades i caça.

El celler elaborador: Tomàs Cusiné va donar el seu propi nom a aquest celler, el seu projecte més personal. Està considerat un dels millors assembladors del país per la seva experiència acumulada als cellers familiars Castell de Remei i Cérvoles, dins de la mateixa D.O. Costers del Segre. Després de completar la seva aposta 100% ecològica, ara va més enllà amb la introducció de pràctiques de biodinàmica a la seva línia de vins de finca, que estroba en una fase de creixement. ■

