VINOS | CRÍTICA

Resonancias especiadas

Vilosell 2016 se encuadra en la tendencia vitivinícola dominante: rigor medioambiental, frescura frutal y elegancia aromática

CARLOS DELGADO

21 JUN 2019 - 00:00 CEST

Tres lustros es un periodo demasiado corto para saber si una nueva bodega tiene futuro, pero el proyecto creado hace 15 años en la Garriga Costers del Segre por Tomàs Cusiné muestra ya una solidez envidiable. Y lo quiere celebrar con su vino más asequible, que es toda una lección de saber hacer y visión comercial. Discreto, riguroso, exigente, poco dado a los alardes propagandísticos, Cusiné ha creado excelentes tintos como Geol, Cérvoles Estrats o Castell del Remei 1780, siempre a precios ajustados, respetuosos con el consumidor. Podía haber elegido cualquiera de ellos para la efeméride, pero ha escogido Vilosell, un vino que conjuga todas las virtudes de un viñador, como gusta definirse, con más de 30 vendimias a sus espaldas.

Es un tinto que se encuadra en la tendencia vitivinícola dominante: rigor medioambiental, frescura frutal y elegancia aromática. Tiempo y naturaleza, trabajado con precisión por la enóloga Gemma Plaza. Con una ajustada crianza de nueve meses en barrica de roble francés, se muestra directo, franco, sustentado en un luminoso y complejo paisaje aromático donde la fruta negra y roja dialoga con las hierbas de monte mediterráneo; todo bajo el influjo del roble y sus resonancias levemente especiadas. Aromas que se funden en un gusto intenso, amplio, goloso y persistente.

VILOSELL 2016

- **Bodega:** Tomàs Cusiné. El Vilosell (Lleida)
- **Teléfono:** 973 17 60 29
- **Web:** tomascusine.com
- **DO:** Costers del Segre
- **Tipo:** tinto crianza, 14%
- **Cepas:** tempranillo, syrah y garnacha
- **Precio:** 12 euros
- **Puntuación:** 9,2