Cata Temática Sabor a Málaga
Experiencia Verema Santiago de Compostela
24 de junio de 2019
"El sabor que nos une"
Patrocina
diputación de málaga

Destacados · Noticias · Opinión · Vinos

# FINCA BARQUERES 2016, D.O. COSTERS DEL SEGRE

01/03/2019 · 1141 · 0

Tomás Cusiné es de esos enólogos y empresarios, que durante toda su trayectoria profesional se ha caracterizado por la búsqueda de la personalidad y singularidad de sus vinos. La experiencia acumulada en las bodegas familiares Castell del Remei y Cérvoles Celler le sirvieron para ahondar aún más en sus propias convicciones y le impulsaron a fundar sus propias bodegas para conseguir ese fin, que le apasionaba desde sus inicios.

Así en Les Garrigues, la zona vinícola con mayor altitud de la mitad sur de Cataluña, en la D.O. Costers del Segre, focalizó su objetivo para elaborar un vino con carácter, que reflejase la expresión del territorio.
En el año 2003, Tomás Cusiné funda en el pueblo de El Vilosel "su" bodega. Propietario y enólogo, con la ayuda de la también enóloga Gemma Plaza inician entre otras propuestas la recuperación de la variedad ancestral de uva Cariñena o la Samso como la denominan en Cataluña a esta uva autóctona aragonesa en la D.O. Costers del Segre.

En la Finca Barqueres nace este vino. Una parcela de 1,3 hectáreas situada a 712 metros de altitud en suelos de grava, sustrato de tierra y roca calcárea. La vendimia manual en cajas con selección de uvas. La fermentación y maceración en depósitos de 5.000 litros y posteriormente su crianza en barricas de roble francés de 600 litros constituyen la impronta de vinificación de este monovarietal único en la Costers del Segre.

FINCA BARQUERES 2016

Nuestra cata empezó en un atardecer de junio. Nos acompañó embutidos andaluces en donde no faltó el jamón, encurtidos y queso de cabra.

Nada más romper en la copa este vino se apreciaban su alto color violeta y acentuada carga aromática. El primer ataque en boca apreciamos un vino rabioso, con ganas de manifestarse. Una acidez, que le presagiaba un largo porvenir. Goloso, envolvente y de largo posgusto. Curiosamente, tras dejarlo axigenar sobre 20 minutos en la copa el vino se expreso con una sorprendente elegancia.

En nariz apreciamos ciertos recuerdos a cacao y ciertas notas balsámica; clavo, pimiento rojo... Luego en boca: fresco, alegre, fino y envolvente.

Un vino extraordinario, que se merece armonizarlo con platos elaborados. Carnes rojas, guisos y por qué no yo lo descorcharía para acompañar pescados grasos como el atún o pez espada. Desgraciadamente apenas se embotellan 6.600 unidades, lo que dificulta disponer de ciertas botellas en casa y analizar su evolución, que seguro será magnífico.