



TOMÀS CUSINÉ
EL VILOSELL

FINCA COMABARRA

Finca única de 3,75 ha plantada als cims de la serra de Comabarra.

Varietats: Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon.

Superfície: Parcel·la de 3,75 ha.

Orientació: Plantada en vessant nord-est.

Sòl: Graves de diverses quantitats i substrats de terra i roca. Formats al Paleogen, tenen argila i llims amb intercalacions de gresos conglomerats i calcaris procedents de les estivacions de les Muntanyes de Prades que alhora eleven la vinya.

Alçada: 740 metres.

Agricultura: Ecològica i certificada amb CCPAE. Treball exclusiu amb adobs orgànics d'elaboració pròpia. Control de l'origen de la matèria orgànica i de les temperatures de cocció. Llaurat entre ceps amb preservació de la coberta vegetal del sòl. Pràctiques biodinàmiques en aplicacions i treballs a la vinya.

Verema: Manual en caixes i refrigeració del raïm sencer, amb estricta selecció de raïms gra a gra en doble taula de selecció.

Elaboració: Les tres varietats són veremades i fermentades per separat en dipòsits petits. La fermentació malolàctica té lloc en inoxidable i, un cop acabada, passa a bótes noves de roure francès de 500 i 600 L amb una criança màxima d'uns 14 mesos.

Llevats: Treball d'identificació i de selecció de llevats autòctons de la vinya per a la inoculació durant la fermentació.

Producció: Màxim 4.000 ampolles.

Nota de tast: És complex, intens i net en nas, amb aromes de fruita negra madura, mentolat, balsàmics, pastisseria i tocs de pissarra, clau i tabac. Suau, glicèric i amable en boca, amb bona acidesa i gran cos, tons de fruita seca, cafè, xocolata i notes de te verd. Tanins petits i dolços que el fan molt amable i de retrogust llarg i elegant.

Denominació d'Origen: Costers del Segre.

Reconeixements:

Anyada 2018	Peñín'22	92 punts.
Anyada 2018	Guia Especial ABC'22	93 punts.
Anyada 2018	Gourmet'22	94 punts.
Anyada 2016	Guia ABC'21	93 punts.
Anyada 2016	Gourmet'21	94 punts.
Anyada 2014	Peñín'20	92 punts.
Anyada 2013	Peñín'19	91 punts.

