



TOMÀS CUSINÉ

EL VILOSELL

LLEBRE

Vi negre rodó, suau i amable.

Varietats: Ull de Llebre, majoritàriament.

Vinyes: Formació dels ceps en espatllera.

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: 715 metres.

Agricultura: Sostenible. Treball exclusiu amb adobs orgànics d'elaboració pròpia. Control de l'origen de la matèria orgànica i de les temperatures de coccio. Llaurat entre ceps amb preservació de la coberta vegetal del sòl.

Elaboració: Maceració curta de pells.

Fermentació: 22-26 °C.

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

Criança: Tres mesos en bótes de roure francès i criança sobre lies durant 3 mesos en dipòsits de ciment soterrats.

Nota de tast: Color cirera amb reflexos granats. Nas net i suau amb tons de fruites vermelles, llaminadures, vainilles i notes de pebre blanc molt ben integrades. En boca, entrada sedosa, fresca i elegant, amb tanins suaus.

Denominació d'Origen: Costers del Segre.

Reconeixements:

Anyada 2019	Guia Peñín'21	90 punts.
Anyada 2018	Guia Peñín'20	90 punts.
Anyada 2017	Vinous Media'19	89 punts.
Anyada 2016	Sakura Awards'19	Medalla de Plata.
Anyada 2016	Guia Peñín'19	88 punts.
Anyada 2015	Guia Peñín'18	88 punts.
Anyada 2013	Valkirie	90 punts.
Anyada 2013	Parker - Wine Advocate	90 punts.
Anyada 2013	Tanzer - Vinous - J. Raynolds	90 punts.
Anyada 2012	Tanzer - Vinous - J. Raynolds	90 punts.
Anyada 2012	Parker - Wine Advocate	90 punts.

