



TOMÀS CUSINÉ
EL VILOSELL

VILOSELL

Vi negre de mig cos complex amb tanins suaus.

Varietats: Ull de llebre, Syrah i Garnatxa.

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: 712 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.

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

Elaboració: Pre-maceració en fred del raïm. Fermentació i maceració curta de pells en dipòsit de 10.000 L. 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: Envelliment en bótes de roure francès de gra fi de primer i segon any durant 9 mesos. Criança sobre lies durant 3 mesos en dipòsits de ciment soterrats.

Nota de tast: Fumat amb aromes de fruita negra i xocolata amb tocs de pebre blanc. Apelfat i atractivament dolç, oferint sabor de mores i moca. Gran persistència i amplitud en boca.

Denominació d'Origen: Costers del Segre.

Reconeixements:

| | | |
|-------------|-----------------------|---------------|
| Anyada 2016 | Sakura Awards'19 | Medalla d'Or. |
| Anyada 2016 | Vinous Media'19 | 90 punts. |
| Anyada 2016 | Guia ABC'19 | 92+ punts. |
| Anyada 2016 | Guia Peñín'19 | 90 punts. |
| Anyada 2015 | Sommelier Wine Awards | Commended |
| Anyada 2015 | Guia Peñín'18 | 90 punts. |
| Anyada 2014 | Wine Up'18 | 90+ punts. |
| Anyada 2014 | Sakura Awards'17 | Medalla d'Or. |
| Anyada 2014 | Guia Peñín'17 | 90 punts. |
| Anyada 2014 | Gilbert i Gaillard | Medalla d'Or. |

