



TOMÁS CUSINÉ
EL VILOSELL

AUZELLS

Finca plantada con 5 variedades distintas de uva blanca. Un caleidoscopio de sensaciones.

Varietades: Macabeu 1,98 ha, Riesling 0,87 ha, Sauvignon blanc 0,75 ha, Albariño 0,72 ha y Chardonnay 0,8 ha.

Viñas: Finca de unas 5 ha de superficie plantada con 5 variedades de uva blanca en la zona más fresca de la sierra de Comabarra.

Suelo: Gravas de diversas cantidades y sustratos de tierra y roca. Formadas en el Paleógeno, contienen arcilla y limos con intercalaciones de areniscas conglomeradas y calcáreas procedentes de las estribaciones de las montañas de Prades que, a su vez, elevan la viña.

Altura: 715 metros.

Agricultura: Ecológica y certificada con CCPAE. Trabajo exclusivo con abonos orgánicos de elaboración propia. Control del origen de la materia orgánica y de las temperaturas de cocción. Arado entre cepas con preservación de la cubierta vegetal del suelo.

Vendimia: Manual en cajas y refrigeración de la uva entera, con estricta selección de uvas grano a grano en doble mesa de selección.

Elaboración: Maceración en frío de las pieles. Fermentación de las distintas variedades por separado entre 16 °C y 20 °C de temperatura. Crianza sobre lías durante 3 meses en depósitos de cemento subterráneos.

Levaduras: Trabajo de identificación y de selección de levaduras autóctonas de la vid para la inoculación durante la fermentación.

Nota de cata: Con acento anaranjado, aromas de limón, hinojo y flores blancas y notas de madreselva. Fresco y amable, con amplia complejidad sensorial. Vibrantes notas cítricas y minerales con un final largo y persistente.

Denominación de Origen: Costers del Segre

Reconeixements:

Añada 2018	Vinous Media'19	90 puntos.
Añada 2017	Sakura Awards'19	Medalla de Oro.
Añada 2017	Peñín'19	91 puntos.
Añada 2016	Peñín'18	92 puntos.
Añada 2015	Sakura Awards'17	Medalla de Oro.
Añada 2014	Guía ABC	92 puntos.

