



TOMÀS CUSINÉ

EL VILOSELL

VILOSELL

Vino tinto de medio cuerpo complejo con taninos suave.

Varietades: Tempranillo, Syrah y Garnacha.

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: 712 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.

Elaboració: Pre-maceración en frío de la uva. Fermentación y maceración corta de pieles en depósito de 10.000 L. Fermentación entre 22 y 26 °C.

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

Crianza: Envejecimiento en barricas de roble francés de grano fino de primer y segundo año durante 9 meses. Crianza sobre lías durante 3 meses en depósitos de cemento subterráneos.

Nota de cata: Ahumado con aromas de fruta negra y chocolate con toques de pimienta blanca. Afelpado y atractivamente dulce, ofreciendo sabor de moras y moca. Gran persistencia y amplitud en boca.

Denominación de Origen: Costers del Segre.

Reconocimientos:

Añada 2016	Sakura Awards'19	Medalla de Oro.
Añada 2016	Vinous Media'19	90 puntos.
Añada 2016	Guía ABC'19	92+ puntos.
Añada 2016	Guía Peñín'19	90 puntos.
Añada 2015	Sommelier Wine Awards	Alabado.
Añada 2015	Guía Peñín'18	90 puntos.
Añada 2014	Wine Up'18	90+ punts.
Añada 2014	Sakura Awards'17	Medalla de Oro.
Añada 2014	Guía Peñín'17	90 puntos.
Añada 2014	Gilbert y Gaillard	Medalla de Oro.

