



TOMÀS CUSINÉ
EL VILOSELL

FINCA BARQUERES

Finca única de 1,2 ha de Carinyera.

Varietats: 100% Carinyera.

Superfície: Parcel·la d'1,2 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: 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. 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: Fermentació i maceració en dipòsit de 5.000L on també es fa la fermentació malolàctica. Envel·liment en 6 bótes de roure francès -Allier seleccionades- de 600 L i de primer any. Criança màxima de 12 mesos.

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

Producció: Màxim 4.600 ampolles.

Nota de tast: Color intens, fruita negra, molt concentrat, pruna negra i tabac, mineral i persistent.

Denominació d'Origen: Costers del Segre.

Reconeixements:

Anyada 2015	Vivir el Vino'18	92 punts
Anyada 2015	Peñín'18	91 punts.
Anyada 2015	La Guia de Vins de Catalunya'19	9,36 punts.
Anyada 2016	Peñín'19	92 punts.
Anyada 2016	Vivir el Vino'19	92 punts.
Anyada 2016	Guía James Suckling'19	92 punts.
Anyada 2016	Guía ABC'19	93+ punts.
Anyada 2016	International Wine Challenge Londres'19	Medalla d'OR.
Anyada 2016	La Guia de Vins de Catalunya'20	+9,50 punts.

