

Tomàs Cusiné

Vilosell 2023



DOP COSTERS DEL SEGRE

BIO

Art. Nr.	1771
Rebsorten	Tempranillo, Syrah, Garnacha
Boden	Kies, Ton, Schluff
Anbau	Biologisch (CCPAE-zertifiziert)
Alkohol	13,5 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Costers del Segre, Katalonien
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Nach der Handlese Kaltmazeration, dann Gärung und kurze Maischestandzeit in einem 10.000-Liter-Tank. Gärung bei 22 bis 26 °C unter Verwendung einheimischer Hefen. Reifung in ein- und zweijährigen französischen Eichenfässern für etwa 9 Monate. Weitere drei Monate Hefelager in unterirdischen Zementtanks.

Lage

Kies, Ton und Schluff mit Einschlüssen aus kalkhaltigem Sandstein. Weinberge auf 712 Metern an den Hängen der Prades-Berge.

Verkostungsnotiz

Tiefrote Farbe. Rauchig mit Aromen von dunklen Früchten und Schokolade und einem Hauch von weißem Pfeffer. Üppig und angenehm reiffruchtig, mit Noten von Brombeeren und Mokka. Vollmundig mit einem langen Nachgeschmack.

Das Weingut

Tomàs Cusiné startete 2003 sein eigenes Weinprojekt im Dorf „El Vilosell“ in der DOP Costers del Segre, das auf über 700 m liegt, in unmittelbarer Nähe der renommierten Weinregion Priorat. Hier herrscht ein gemäßigtes Klima, jedoch mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Weine reifen aufgrund der niedrigen Niederschlagsmengen sehr langsam. Tomàs Cusiné ist inzwischen international bekannt für seine modernen und ausdrucksstarken Cuvées aus dieser interessanten Region.

