



# Tomàs Cusiné Llebre 2018

TOMÀS CUSINÉ, COSTERS DEL SEGRE, ESPANJA



Rypälajikkeet	Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah, Ull de Llebre (Tempranillo)
Alkoholi	13,50 %
Luonnehdinta	Keskisyvä, rubiinipunainen, hieman kehittynyt väri. Tuoksu on hyvin hedelmäinen, aromikas, mehevä; mansikkaa, vadelmaa, vaniljaa, kypsää kirsikkaa hieman savua. Maku on tasapainoinen, keskitäyteläinen, silkkinen, aromikas, kypsän hedelmäinen. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Erinomainen yleisviini liharuuille, etenkin vaaleat lihat, linturuuat, karitsa.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Käymisen jälkeen viini on saanut kypsyä kolmen kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä. <b>Nimi Llebre viittaa Tempranillo-lajikkeen katalaaninkieliseen nimeen Ull de Llebre, joka tarkoittaa jäniksen silmää.</b>

## Tomàs Cusiné

COSTERS DEL SEGRE, ESPANJA

[Tomàs Cusiné](#) perusti omaa nimeään kantavan viinitilansa vuonna 2003. Noin 30 hehtaarin kokoinen tila sijaitsee El Vilosellin kylässä, Costers del Segren viinialueella, Kataloniassa. Tilan tarhat sijaitsevat varsin korkealla, noin 700-740 metrin korkeudella merenpinnasta. Alueen maaperässä on runsaasti kalkkikiveä. Talon palstat viettävät pääasiassa pohjoiseen ja talon viinien tyyli on elegantti ja raikkaan hienostunut. Tarhoissa viljellään lukuisia eri lajikkeita ja Tomàs Cusiné'n viinit ovat monien lajikkeiden tasapainoisia sekoituksia. Tomàs Cusiné'n perhe/suku omistaa maineikkaan Castell del Remein viinitalon, jonka parissa Tomàs sai syvällistä kokemusta Costers del Segren alueesta.