



Tomàs Cusiné Vilosell 2017

TOMÀS CUSINÉ, COSTERS DEL SEGRE, ESPANJA



| | |
|----------------|--|
| Rypälajikkeet | Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot, Syrah, Ull de Llebre (Tempranillo) |
| Alkoholi | 14,5 % |
| Luonnehdinta | Syvän rubiini, hieman kehittynyt väri. Tuoksu on mausteinen, paahteinen, kypsän hedelmäinen; luumua, mustikkaa, vadelmaa, timjamia, kookosta, pippuria. Maku on melko täyteläinen, runsas, mausteinen, pehmeiden parkkihappojen ryhdittämä ja tasapainoinen. Vegaaninen viini. |
| Ruokasuositus | Yleisviini liharuuille, etenkin tummat lihat; lammas, härkä, anka etc. |
| Laatikkokokoko | 6 kpl/laatikko |
| Muuta | Käymisen jälkeen viiniä kypsytettiin 9 kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä. |

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.