



Vilosell - Tomas Cusine 2018

Omschrijving

Met deze wijn, genaamd naar het pittoreske dorpje Vilosell, met slechts 176 inwoners, probeert Tomàs Cusiné het dorpje op de kaart te zetten. Mooie ronde en zachte rode wijn op basis van de lokale druiven Ull de Llebre (Tempranillo), Garnatxa en de internationale Syrah. Deze wijn noemen ze ook wel de moderne Crianza van Aroma's van zwart fruit, chocolade, rode bessen en mokka. Mooie zachte en verleidelijke afdronk door de rijping in eiken vaten gedurende 9 maanden. Organic Wine



Meer informatie

Producent	Tomàs Cusiné
Biologisch	Ja
Type/Categorie	Wijnen / KELDERRESTEN / Rode Wijn / Spanje / Tomàs Cusiné / Catalunya /
Herkomst	Spanje
Regio	Costers del Segre
Druiven	Ull de Llebre (Tempranillo), Garnatxa, Syrah
Volume	75cl
Rijping	Rijping gedurende 9 maanden in eiken vaten
Foodpairing	Lekker bij tapas, rood vlees, grillades, bbq, wild, pasta met tomatensaus,...

Domein-info

Op een kleine 100km ten Zuidwesten van Barcelona ligt het minder gekende wijngebied: Costers del Segre, in de provincie Lleida.

Wijnmaker en eigenaar Tomàs Cusiné is de drijvende kracht achter verschillende wijndomeinen: Castell del Remi en zijn 'Tomàs Cusiné' wijnen. Beide domeinen zijn gevestigd in het rotsachtige Costers del Segre.

In het pittoresk Catalaans dorpje El Vilosell ligt het domein Tomàs Cusiné met rondom zo'n 29 ha aan wijngaarden. Tomàs is ontzettend getalenteerd wijnmaker die durft experimenteren. Zo plantte hij verschillende druivenrassen om enkel de allerbeste te selecteren. Zijn filosofie is om elegante terroir gerichte karakterwijnen te maken die vooral smakelijk zijn voor een breed publiek.

En met succes! De wijnen van Tomàs Cusiné zijn echte gastronomische toppers!