



Tomàs Cusiné Finca Barqueres 2018 Costers del Segre DO

Kleur

Krachtige en hechte dieprode kleur; van verkleuring is geen sprake.

Neus

In deze piepjonge fase logischerwijs nog zeer gesloten. De wijn geeft zich echt maar summier prijs. Decanteren ter beluchting maakt een wereld van verschil. Dan komen tonen naar voren van geroosterde koffiebonen, de fijnste thee-aroma's, een subtiele aardsheid en gedroogde zwarte vruchten. Van het verwachte Spaanse temperament is geen sprake. De druiven groeien op grote hoogte (712m); dat verklaart de ingetogenheid van de wijn.

Smaak

Ook in de aanzet blijkt het relatief ingetogen karakter. Geen overdonderende, explosieve smaakkracht met een overdaad aan hout, maar juist een heel grote mate van verfijning. Dit doet eerder aan de Noordelijke Rhône denken, dan aan het Iberisch Schiereiland. Prachtige en smaakvolle wijnzuren (de hoge geboortegrond verklaart een hele boel), ragfijne tannines (kantwerk!) en een verleidelijke textuur maken dit tot een - onverwacht - verfijnde dinerwijn.

Bodem

Perceel gelegen op 712 meter boven zeeniveau.

Culinair

Klassieke diner- en wildwijn: jong wildzwijn, sappige hertenfilet, geroosterde lamskoteletjes. Maar ook mediterrane rijstgerechten met gekruide kip, geroosterde kreeft en inktvis.

Druif/Druiven

100% Carignan.

Bruikbaar

2021

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75