



SAUTER

WIJNEN



Tomàs Cusiné Finca Comabarra 2019 Costers del Segre DO

Kleur

Hecht donkerrood met duidelijke ontwikkeling (mahonie schakering) door de rijping op barriques.

Neus

Maar liefst 18 maanden liet Tomàs deze jaargang rijpen op barriques en dat is goed waarneembaar in de neus. De wijn ademt een behoorlijke dosis 'hout-effecten': rokerig, toast, vanille, boenwas (de geur van kerkbankjes!), cederhout en zelfs wat wierook. Geef de wijn eenmaal in het glas wat tijd of decanteer de wijn. Groot verschil! Pas na beluchting komen fruit (dadels, gedroogde vijg) en koffie-aroma's naar voren. Ook pijptabak, chocolade en eucalyptus. Fascinerende wijn die zich onder invloed van zuurstof meer en meer bloot geeft.

Smaak

Warme, volle en uiterst genereuze aanzet. Zonder enige twijfel of gêne neemt deze wijn beslag van de gehele mond; alle smaakpapillen worden beroerd. Monumentale tanninestructuur die een lang leven voorspelt. Prachtige balans tussen tannines, fruit en zuren (die wat lastig te onderscheiden zijn door het overweldigende karakter van de wijn). Alcohol zit prachtig verweven in de wijn. Machtig zonder dat het een geforceerd wedstrijdbeest is. Complimenten voor Tomàs!

Bodem

Steenrijke en kalkrijke kleibodem. Zacht glooiende hellingen in de uitlopers van de bescherming biedende, Spaanse Pyreneeën. De wijngaard van Finca Combarra is gesitueerd op de noord-helling van het Sierra la Llena-gebergte. De hoogte is 725-740 m. Kalksteenrijke grond met veel grind (Carignan en Syrah) en vruchtbare kleigrond (Cabernet-Sauvignon). Conversie naar biologische werkwijze zonder certificering. Positieve invloeden op het klimaat door de Tra Montana en de Middellandse zee.

Vinificatie

Handmatige oogst, zorgvuldige, klassieke vinificatie: na het kneuzen en ontstelen van de druiven een koude inweking gedurende twee dagen. Temperatuur gecontroleerde gisting op roestvrij staal voor de Syrah, maar de most van de Cabernet en de Grenache gist op open kleine eiken houten vaten. Hierdoor is een intensieve pigeage (breken en onderdompelen van de druivenkoek) goed mogelijk. Appelmelkzurengisting op hout met het oproeren van de fijne gistsporen. Totaal 18 maanden rijping op Frans top-eikenhout.

Culinair

Hoogwaardige diner- en wildwijn: het fijnste, gerijpt rundvlees: 'wit' vlees als kalf, parelhoen, Bresse-kip, Mechelse koekoek, maar ook rosé gebraden lamsrug. Of serveer 'm bij een van onze persoonlijke favorieten: paella!

Druif/Druiven

Garnacha/Grenache, Syrah en Cabernet Sauvignon.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2031

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75