



SAUTER

WIJNEN



Tomàs Cusiné Vilosell 2021 Costers del Segre DO

Kleur

Robijnrood met een mahonieschakering. De rijping op eikenhout heeft enige sporen nagelaten.

Neus

Jaar in jaar uit zo constant... Wanneer we de neus in het glas steken, weten we meteen dat er Vilosell in het glas zit. Gedroogde vruchten (dadels, vijgen, rozijnen) en koffie/moccatonen. Goed geïntegreerd, dus niet overdadig, houtgebruik: vanille, ouderwetse boenwas, ceder, tabaksblad en pijptabak. Goed in balans; het hout krijgt geen podium, maar dient ter ondersteuning.

Smaak

Nog altijd mondvullend, maar de wijn lijkt wat slanker in de mond dan voorheen. Maakt iets minder indruk door de smaakkracht, maar wat verfijning betreft heeft de wijn stappen gemaakt. In de smaak nu nog wel enige dominantie van het eikenhout, maar dat is zo jong niet verwonderlijk. Volop reliëf en krakende, iets drogende tannines. Als altijd een finale zonder einde...

Bodem

Steenrijke en kalkrijke kleibodem. Zacht glooiende hellingen -op een hoogte van 600 meter- in de uitlopers van de bescherming biedende, Spaanse Pyreneeën. Oriëntatie op het zuiden en zuidoosten. 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 gecontroleerde gisting op roestvrij staal met temperatuur-beheersing. Appelmelkzurengisting op hout met het oproeren van de fijne gistsporen. 8 maanden rijping op Frans eikenhout. Eco gecertificeerd.

Culinair

Rijke en breed inzetbare dinerwijn: lam, geit, konijn, vleugelwild, rib-eye, gespierd gevogelte, klassieke paella, op de huid gebakken vis en zacht geroosterde inktvis. Reypenaar VSOP als kaas.

Druif/Druiven

Ull de Llebre (=Tempranillo), Syrah en Garnacha.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75