VININFORMATION



La Cuvée Sparkling Rosé Zero

Tomàs Cusiné

Costers del Segre, Catalonien, Spanien

Costers del Segre ligger i den nordøstlige del af Spanien, nær Barcelona og har været kendt gennem længere tid. Her hersker et kontinentalt klima med kolde vintre og varme somre, med en konstant vind i aftentimerne. Området kendes primært på grund af Raimat og Castell del Remei.

Man kunne vel sige at Tomàs Cusiné er født med "vin i blodet", i hvert fald kommer han fra en familie hvor man har lavet vin i generationer. I 1985 begyndte han at lave vin i familievineriet Castell del Remei. I årenes løb voksede drømmen om sit eget vineri og mens hans ledte efter det rigtige sted i bjergene, udvidede han sit arbejde til også at lave vin for Cérvoles i 1997. Og det var i samme område, Costers del Segre, at han i 2003 startede vineriet i eget navn, som er hans første selvstændige projekt. Han er ligesom de fleste kvalitetsbevidste kultproducenter drevet af et ønske om at producere terroirvine. Vigtigheden af lokalt identificerbare vine er derfor af største betydning. I dag ejer han følgende vinerier; Tomàs Cusiné, Castell del Remei, Cérvoles Celler og Cara Nord. Han er kendt for sin ekspertise i assemblage. Derudover leder han også en signifikant gruppe af vinmagere, der sammenlagt står bag mere end en million flasker vin om årligt.

Cuvée Sparkling Rosé fra Castell del Remei fremstilles på udvalgte druer af Airén og Garnacha Negra fra vinstokke i Lleida, Catalonien.

Druesort:	Airén, Garnacha Negra
Vinifikation:	Gæres som traditionel mousserende vin med kort skindkontakt og minimal farveudtrækning. Den færdiggærede vin undergår herefter en skånsom, teknologisk proces til fjernelse af ethylalkohol for at bevare aroma og kvalitet, uden efterfølgende lagring.
Smagsnoter:	En frisk og livlig mousserende rosé med fin perlende struktur, aromatisk duft af røde bær og citrus, og en let, mineralsk afslutning med elegant frugtighed.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S