

Vins i Cellers | Cupatges | Actualitzat el 30/06/2024 a les 08:48

?Tros del Tossal és el nou vi de parcel·la de Cèrvoles

Deu anys després del seu retorn a Cèrvoles Celler l'any 2014, Tomàs Cusiné presenta el Tros del Tossal, un vi negre elaborat cent per cent amb la varietat de raïm syrah.



?Tros del Tossal, un 100% syrah

El Tros del Tossal és un vi de parcel·la procedent d'una finca plantada l'any 2000 que l'empresa vitivinícola del vinyataire Tomàs Cusiné tenia arrendada fins que la va adquirir l'any 2018.

És a partir d'aleshores que observant uns ceps ja madurs, Cusiné descobreix la plenitud de la vinya i hi posa tot el seu interès en treballar-la individualment per a fer el monovarietal que decideix treure al mercat amb l'anyada 2021 -va ser collit a mà els dies 7 i 8 d'octubre-.

El raïm syrah de la parcel·la del qual sorgeix el Tros del Tossal és molt singular per la influència de les herbes aromàtiques amb què conviu, que li aporten una personalitat molt marcada.

Sense dubte, hi ajuda la criança de 9 mesos en 4 bótes Radoux de roure francès de 225 L. A més, el comportament de la vinya, la força i vigor de la planta li atorguen una capacitat colorant molt potent, unes aromes a fruites vermelles dessecades alhora que balsàmiques i, en boca, tanins sedosos que persisteixen llargament.

El Tros del Tossal, com la resta de vins de Cèrvoles Celler -el primer projecte de viticultura de muntanya del país, fundat l'any 1997- és ecològic i gestionat mitjançant pràctiques biodinàmiques i regeneratives. La producció total és de 1.129 ampolles.