

CÉRVOLES CELLER

Sensibilidad, voluntad y habilidad



21 € Cérvoles Blanc 2016

El enólogo **Tomás Cusiné** destila el terroir de la comarca de Les Garrigues, en Lleida, a través de los viñedos de La Pobl de Cérvoles, un pequeño municipio enclavado en las intrincadas sierras que se alzan entre las llanuras de las cuencas del Ebro y del Segre. Los caprichos de la naturaleza han configurado aquí una isla de paisaje agreste de bosque mediterráneo, a una altitud que supera los 700 metros. Los vientos de origen marino llegan por las tardes para suavizar los rigores del sol en el estío, la influencia continental refresca las noches y un suelo conformado por gravas y arcillas mantiene el equilibrio hídrico. Pero nada de esto asegura

una buena cosecha, ni mucho menos el conseguir un gran vino si no se tiene la sensibilidad, la voluntad y la habilidad para hacerlo. En la actualidad, Cusiné es el impulsor de la bodega familiar que tiene su centro de operaciones en la sede de Castell del Remei. Desde allí también distribuyen los vinos de otras dos bodegas, Cara Nord y la que lleva el nombre del propio Tomás Cusiné. En Cérvoles Celler ocupan 55 hectáreas distribuidas en 12 parcelas en las que trabajan con métodos de viticultura ecológica, vendimia manual y alta exposición foliar. La Macabeo es una de las castas de vid más arraigadas en estas tierras y la Chardonnay es conocida en la zona desde que fue introducida

en España. Con ellas hace el Cérvoles Blanc (2016), un fermentado en barrica con 8 meses de crianza que cautiva desde el principio con su intenso aroma, que evoca una amplia paleta de frutas maduras (albaricoque, piña, maracuyá), especias dulces y ahumados. En el paladar destaca su equilibrio, es potente, goloso, con buena acidez, vuelve la sensación a fruta de hueso y frutos secos. Una delicia de vino que es referencia de su DO, Costers del Segre.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Modus lanza la primera ginebra 100% orgánica

La familia De las Heras y el director comercial de Bodegas Nodus, Sergio Viana, acaban de presentar la nueva ginebra que completa la gama NGinVLC. Se trata de «Rain-Gin», la primera «London Gin» 100% orgánica. Para su elaboración se emplea agua de las montañas de Sierra Nevada y está aromatizada con cáscara de limón, raíz de angélica, semilla de coriandro y pimienta blanca, todos los botánicos son de origen ecológico con certificado. La salida al mercado de este producto coincide con la apertura de la nueva tienda online de NGinVLC (www.nginvlc.com), que ha llevado a cabo el estudio Wizable, y cuyo objetivo es mejorar la experiencia de compra.



Comienzan las catas para la 30ª guía Peñín

El equipo de cata de la Guía Peñín ha comenzado ya su andadura en un recorrido que le llevará a evaluar los vinos que estarán disponibles en el mercado a partir de 2020. Estas catas, que se realizan durante los primeros seis meses del año, servirán para la elaboración de la Guía Peñín de los Vinos de España, que en 2020 cumplirá 30 años. Un año más, las denominaciones de origen Jerez-Xérès- Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda marcarán el inicio de las catas por estar menos vinculadas a la obtención de los vinos de añada y por su capacidad de elaborar vinos del año antes que otras zonas. Tras esta parada, viajarán hasta Vilafranca del Penedès para visitar las denominaciones de origen Cava y Penedès.

