

Els vins de la setmana | Redacció | Actualitzat el 24/11/2020 a les 08:01

## Geol, l'estrella de les muntanyes de Prades

*És el vi negre més personal de Tomàs Cusiné i procedeix de les vinyes més velles de la finca del Vilosell, situat en els contraforts de les muntanyes de Prades.*



Expliquen al celler que és el vi més personal del seu propietari, Tomàs Cusiné. **"La seva elaboració és artesanal i es fonamenta en la selecció del raïm gra a gra, per a aconseguir un fruit perfecte que doni lloc a un vi rodó i sense arestes"**, expliquen.

Geol (DO Costers del Segre) és un negre amb caràcter i una marcada personalitat fruit de les vinyes velles d'on procedeix. Gran part de la personalitat de Geol prové del paisatge on es troba la finca de la qual procedeix, una vinya on el sòl es va formar fa més de 43 milions d'anys.

**Carinyena, cabernet sauvignon i merlot, procedents de vinya ecològica** -adobs orgànics elaborats al celler i sota un estricte control de l'origen de la matèria orgànica i les temperatures de cocció- de més de 700 metres d'altitud. Els raïms es trien gra a gra en una doble taula de selecció. El most fermenta en dipòsits de 5000 litres amb mares autòctones, fruit d'un treball d'identificació de la vinya. La criança es duu a terme en barriques de roure francès de 600 litres.

En nas destaquen les aromes de pastisseria, vainilles, eucaliptus i aromes suaus de fusta. Xocolata i regalèsia combinades amb alguna nota lleugerament fumada. En boca és molt rodó, amb uns tanins potents però molt pulits, llarg i profund, amb molt gust de fruita madura.

**El trobareu al mercat un preu aproximat de 19,75 ?.**