DOSSIER PRENSA

CÉRVOLES

VITICULTURA DE MUNTANYA
SERRA DE LA LLENA



CÉRVOLES, VITICULTURA DE MONTAÑA PARA VINOS DE FINCA

Algunos proyectos exigen la perspectiva que sólo da el tiempo para que pueda apreciarse su verdadera dimensión. Es el caso de **Cérvoles Celler**, el reto que emprendió **Tomàs Cusiné** hace ya 20 años con el propósito de rendir homenaje a un **territorio vinícola ancestral**, recuperando una práctica que por entonces no propiciaba mayor interés en el mundo del vino: **la viticultura de montaña.**

Habituado a trabajar el viñedo en las llanuras de Urgell –en los dominios de **Castell del Remei**, la propiedad que su familia adquirió en 1982– Cusiné vivió el descubrimiento de los viñedos de **La Pobla de Cérvoles** como una auténtica revelación, una inmejorable oportunidad para replantearse su trabajo como viticultor, asumiendo un **profundo compromiso con el paisaje de Les Garrigues y con su gente.** El proyecto representaba, también, un regreso a los orígenes, sin que ello implicara dar la espalda a los avances tecnológicos del presente (y el futuro).

Así, en **1997**, nacía Cérvoles Celler, una bodega concebida para producir **vinos de finca** de gran calidad, que fueran una clara **expresión del territorio en el que se cultiva** y con la mirada orientada hacia lo más alto: **el primer proyecto de viticultura de montaña que se concibió en Catalunya**.



COMPROMISO CON EL PAISAJE

En 1997, los propietarios de la centenaria bodega **Castell del Remei,** descubrieron las excelentes características de los viñedos de La Pobla de Cérvoles, adquiriendo la propiedad de **Cérvoles Celler**, con **32 hectáreas de viñas** –plantadas entre 1970 y 1989– y una pequeña bodega donde poder elaborar las primeras cosechas.

Para **Tomàs Cusiné**, entonces un joven e inquieto enólogo que había iniciado su actividad profesional en la propiedad de su familia, Castell del Remei, el hallazgo de los viñedos de Cérvoles representó la consecución de un sueño: poner en marcha un proyecto inspirado en la **viticultura de montaña.** Las condiciones que ofrecía Cérvoles alimentaron con la mayor ilusión el sueño de Cusiné: una finca única en tierra de **Les Garrigues**, a pie de sierra, con diferentes parajes, de terruño calcáreo y pedregoso; viñas con rendimientos muy limitados, pero de gran calidad, que brindan uvas que aportan color, potencia y estructura, con un carácter aromático único y especial; **viñedos de cultivo orgánico**, en los que se procura potenciar la actividad microbiana en pos de un terreno "vivo"; y una viticultura extremadamente celosa con el cuidado de las cepas, **con el objetivo de dotar a los vinos de un carácter nítido y diferenciado**.

Una vez constituido **Cérvoles Celler**, sus responsables iniciaron una amplia

reconducción de los viñedos con el objetivo de incrementar la superficie foliar por kilo de uva, desarrollando un **meticuloso programa de investigación orientado a documentar con la mayor precisión las características de cada finca y parcela.** En la bodega, se mejoraron todos los procesos de vinificación y crianza, para lo que también se adquirieron barricas de roble francés fabricadas por las tonelerías de mayor prestigio.

El esfuerzo y la inversión que significó esta apuesta se vieron justificados cuando se presentaron al mercado, en 1998, las primeras añadas de **Cérvoles**, que confirmaron el potencial cualitativo de esta zona y revelaron la **complejidad y personalidad** que imprime a los vinos el microclima de **La Pobla de Cérvoles.**



En el año 2003, Tomàs Cusiné se alejó de la empresa familiar para desarrollar sus propios proyectos: **Tomàs Cusiné** (2003) y **Cara Nord** (2012). Tras consolidar la trayectoria de estas bodegas y revelarse como uno de los **viticultores con mayor proyección de Catalunya**, en octubre de 2014 Tomàs Cusiné regresó a la compañía de la familia, asumiendo la máxima responsabilidad, la dirección de lo que hoy es un **dinámico grupo vinícola**, que suma cuatro bodegas.

Desde entonces, el propietario de **Cérvoles Celler** se ha reafirmado en su firme **compromiso con el paisaje**, que exige asumir día a día nuevos retos, desarrollando una **gestión orgánica regenerativa** que pone en foco los **varietales autóctonos y mediterráneos, y el carácter de los viñedos singulares en un terruño tan distintivo** como el de La Pobla de Cérvoles.

Por su excepcionalidad y por su vocación de elaborar vinos de pago, Cérvoles Celler pertenece, desde sus inicios, a la reconocida asociación **Grandes Pagos de España.**



LES GARRIGUES, SINGULARIDAD EN COSTERS DEL SEGRE

La **Denominación de Origen Costers del Segre** se constituyó en el año **1988** para impulsar una región vinícola de arraigada tradición, pero que por su condición de territorio interior se mantuvo durante siglos alejada de las principales vías de comercialización. Paradójicamente, ese aislamiento no impidió que esta comarca haya sido **pionera en importantes innovaciones**, siendo la primera que introdujo en Catalunya **variedades de origen francés** –Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay– y que puso en práctica técnicas de vinificación empleadas en California y otros países del **Nuevo Mundo** vinícola.

La D.O. Costers del Segre abarca actualmente una superficie de **4.212 hectáreas**, distribuida en **siete subzonas**, cada una de las cuales presenta características geológicas y climáticas particulares. El nexo de unión entre todas ellas es la cuenca mediana del río **Segre**, entre las estribaciones de los Pirineos y el río Ebro, con un **clima continental seco, elevada insolación, lluvias muy escasas, inviernos fríos y veranos calurosos.**

El viñedo del territorio que delimita la D.O. se sitúa entre los 200 y 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar. En las subzonas más septentrionales (Artesa y Pallars), las

viñas se sitúan entre 350 y 1.000 m, con una **notable influencia pirenaica.** Raimat, la subzona de El Segrià y de l'Urgell localizadas en el extremo oriental y centro de Costers del Segre, cuentan con un relieve más suave, que apenas condiciona las variables típicas del clima continental siendo en gran parte zonas de riego. La subzona de Valls del Riu Corb , sita entre los 400 y los 700 metros en el extremo occidental de la DO, cuenta con tierras de secano, al igual que Les Garrigues sita entre los 350 y los 850 metros, las dos áreas localizadas al sur de la DO, cuentan con una mayor influencia mediterránea con unas temperaturas más templadas tanto en invierno como en verano.

Cérvoles Celler se encuentra entre 700 y 750 m, en **Les Garrigues**, la subzona más **meridional** de la DO Costers del Segre. Es un territorio elevado, surcado por ríos nacidos en la Sierra de Llena, la última sierra del Montsant, que han erosionado el terreno, formando importantes valles. El **paisaje** está determinado en gran parte por los cultivos tradicionales: **vides, almendros y olivos.** Entre otros aspectos, esta zona es conocida por la calidad de sus aceites de oliva, producidos con aceitunas de variedad arbequina, muy apreciados en todo el mundo. Estos cultivos conviven con una profusa vegetación autóctona de plantas aromáticas y bosques de **pinos, robles y encinas.** No por otra cosa, el topónimo de **Les Garrigues** tiene su origen en un tipo de formación vegetal con especies de montaña, **muy característica del clima mediterráneo semiárido.** El nombre "garriga" deriva del término francés garrigue, procedente del occitano garric, que en el dialecto de Languedoc designa a una de las especies vegetales más comunes: Quercus coccifera, el "roble de garriga" (chêne des garrigues, en francés).



En este escenario natural, la mano del hombre aporta como elemento característico las construcciones de **piedra seca**: antiguas cabañas de bóveda, receptáculos de agua, márgenes, muros, refugios y demás estructuras erigidas exclusivamente con piedra (sin utilizar ningún tipo de sujeción entre las diferentes piezas), perfectamente **integradas en el paisaje**.

La **comarca de Les Garrigues** cuenta también con importantes yacimientos **prehistóricos** de arte rupestre, catalogados como Patrimonio de la Humanidad y que constituyen un valioso testimonio de la capacidad intelectual de los **primeros grupos humanos** que poblaron esta parte de Catalunya.

EL CARÁCTER ÚNICO DE UNA FINCA DE MONTAÑA

En el contexto de Les Garrigues, **Cérvoles Celler** se asienta en una zona de **compleja orografía** en la que se suceden numerosas colinas y vaguadas de exposición Norte y que se va elevando hacia el Sur, hasta la **Serra de La Llena**, frontera natural con otras comarcas vinícolas: Priorat y Conca de Barberà.

Las diferentes **parcelas** que conforman la finca tienen variadas vertientes e insolaciones, disfrutando de **una climatología muy suave a pesar de los rigores propios de la zona**, gracias a la influencia de los vientos matinales secos de poniente, aquellos más húmedos, de origen marítimo, que soplan por las tardes refrescando el ambiente e incrementando el contraste térmico entre el día y la noche.

Situadas entre los **700 y 750 metros de altitud**, estas parcelas se benefician además de una pluviometría adecuada para la viticultura de calidad: en torno a **450 mm** de media anual.

La textura de los **suelos** es **franca** (franco-limosa, franco-arcillosa), con diferentes niveles de gravas. La permeabilidad de estas gravas subterráneas confiere un buen **drenaje** en la planta, mientras que las arcillas contribuyen a conservar la **humedad**, completando un **equilibrio hídrico óptimo para el cultivo de la vid**.

El conjunto de estas singulares condiciones, junto con la imponente presencia de un entorno natural y asilvestrado, confieren al **terruño de Cérvoles** un carácter **único y excepcional.**

Agroecología y reciclaje de nutrientes

Estas privilegiadas circunstancias permiten a **Cérvoles Celler** poner en práctica la **agroecología**, que se basa en la utilización de principios ecológicos que **favorecen los procesos naturales y las interacciones biológicas**, con el fin de optimizar y conservar los recursos agrícolas de la tierra. Con este sistema, **los nutrientes del suelo se "reciclan" constantemente**, garantizando los buenos resultados y la **sostenibilidad** de la agricultura.

Gracias a estas prácticas respetuosas con el medio ambiente, **Cérvoles Celler** consigue exprimir en sus vinos la **distintiva expresión** de las pequeñas parcelas de viñedo de esta **finca de montaña**, localizada en un **entorno natural único.**



UNA VITICULTURA EXIGENTE Y SOSTENIBLE

Localizados en **La Pobla de Cérvoles**, en la subzona de **Les Garrigues** de la **D.O. Costers del Segre**, los viñedos de Cérvoles Celler ocupan unas **55 hectáreas** y se distribuyen en **doce parcelas**, con cepas principalmente de **Garnacha Tinta, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Macabeu y Chardonnay** plantadas entre 1970 y 1989.

Las viñas están situadas a una altitud de **700-750 metros sobre el nivel del mar** y gozan de los privilegios que supone la **viticultura de montaña**, principal fundamento de la excepcionalidad de los vinos de **Cérvoles**.

La **filosofía vinícola** de esta bodega, basada en los criterios sostenibles de la **agroecología** y orientada a producir **vinos de la mayor calidad**, determina la exigencia en las labores de la viña, que incluyen **vendimias manuales, alta exposición foliar, poda en verde, selección de los racimos en el viñedo y control de rendimientos,** entre otras prácticas.



TECNOLOGÍA Y POCO INTERVENCIONISMO

Equipada con la **última tecnología enológica**, la bodega de Cérvoles Celler ha sido **diseñada a medida**, considerando el tamaño y la producción de las diferentes parcelas de viñedo, de modo que **en cada depósito se fermenta la uva de una variedad y parcela determinada.**

Cabe destacar el particular **sistema de carga** de la vendimia por la parte inferior de los **depósitos**, mucho más respetuoso con el fruto, entre otras cosas porque **evita las laceraciones** en la piel de las uvas.

Para la composición del **parque de barricas**, la bodega ha tenido en cuenta los distintos tipos de **roble de crecimiento lento** y tostados especiales, seleccionando aquellos toneleros que proveen las barricas que aportan los matices y caracteres que **Cérvoles** considera adecuados para preservar el equilibrio y la complejidad de sus vinos; es decir, **el** bouquet **característico de los vinos de esta casa.**

Actualmente, este parque comprende **300 barricas**, principalmente nuevas, aunque también de primer y segundo año, todas ellas de **roble francés.**





TOMÀS CUSINÉ, TRES DÉCADAS EN EL MUNDO DEL VINO

Nacido en 1962, **Tomàs Cusiné Barber** es uno de los enólogos y empresarios viticultores con mayor proyección y prestigio de Catalunya.

Se inició en el mundo del vino tras la adquisición de **Castell del Remei** por parte de su familia, en 1982. En el año 2003, se alejó de la empresa familiar para iniciar sus propios proyectos: las bodegas Tomàs Cusiné y Cara Nord, en las que pudo poner en práctica sus propias ideas sobre viticultura y enología, impulsando los **principios ecológicos**, el máximo rigor cualitativo y la **innovación técnica** a través de la investigación.

Como **presidente de la Ruta del Vino de Lleida-Costers del Segre**, Cusiné también se ha involucrado en la dinamización del enoturismo de la comarca, promoviendo las visitas a las instalaciones de las bodegas y los viñedos, rutas temáticas, catas y demás actividades.

En octubre de 2014 regresó a **Castell del Remei**, asumiendo la máxima responsabilidad en su dirección, para continuar afianzando el rumbo de esta bodega histórica, reestructurando el viñedo, renovando la imagen de sus vinos y potenciando el atractivo enoturístico de la finca.

Con la suma de la bodega familiar, Tomàs Cusiné se ha convertido en el impulsor de un dinámico grupo vinícola, con cuatro bodegas: **Tomàs Cusiné, Castell del Remei, Cérvoles y Cara Nord**. En conjunto, estas bodegas producen anualmente un total de **1.300.000** botellas de vino, en cuatro denominaciones de origen (**Costers del Segre, Conca de Barberà, Montsant y Catalunya**), que se comercializan en más de **30 países** de Europa, Asia, América y Oceanía.

Tras más de **tres décadas** de trayectoria en el mundo del vino, y 32 vendimias en su currículum (la primera, en 1985), Cusiné ha conseguido alcanzar sus sueños y objetivos perseverando en sus postulados, con una intensa dedicación al trabajo y confiando en la labor del **equipo** de profesionales que le rodea.



CÉRVOLES

Vino Blanco

Intensidad, profundidad y untuosidad



Macabeu y chardonnay
Fermentación y 8 meses de crianza en barrica.
Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

El terruño más acentuado se destila en Cérvoles Blanc con una mineralidad, un volumen y una acidez notablemente remarcados. Maduraciones tardías, con altas graduaciones y siempre bajos Ph nos ofrecen un blanco único con elevadas magnitudes fenólicas. Fruta exótica, pastelería e increíbles contrastes constantemente presentes en este icono.

Dos parcelas de macabeo (Finca Cametes) y chardonnay (Finca Oliveres) definen su ensamblaje.

Fermentación y crianza sobre lías en foudre de 3.000L (macabeo) y barricas de roble nuevo francés (Saury, Dargaud & Jaegle y Berthomieu) con battonage periódico moldean su perfil, 225L y 600L.

Viticultura de montaña a una altitud entre los 700 y los 800 metros a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural con la comarca de El Priorat y la Sierra del Montsant, en una zona de contraste entre el clima mediterráneo y el continental, de baja pluviometría, con vientos suaves que garantizan la sanidad vegetal de los viñeros. Suelos de buena retención hídrica con abundantes gravas y de textura franca-arcillosa idóneos para una viticultura de calidad. La altitud de los viñedos y las noches frescas de Les Garrigues incrementa el grueso de las pieles favoreciendo la concentración de antocianos y taninos a la vez que acentúa la acidez y así su frescura.

Miembro de Grandes Pagos de España desde 2002.

En producción ecológica y adherida al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.

Premios y reconocimientos

Peñín: Cérvoles Blanc 2014	91 puntos.
Gourmet: Cérvoles Blanc 2014	92 puntos.

Vino Tinto

Potencia, amplitud y elegancia



Tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon y merlot.
12 meses de crianza en barrica.
Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

Diversas parcelas (Gravera, Txel y Sorts Vell) dibujan el paisaje montañoso que conforman este mosaico de viñas. Diversas orientaciones y altitudes que otorgan el potencial de alcanzar unas maduraciones óptimas manteniendo siempre una frescura relevante en las uvas.

Maceraciones en frio en bodega garantizan la carga frutal que será equilibrada con una crianza en tonneau de 4.000L (garnacha) y barricas de roble nuevo francés de las más diversas tonelerías (Radoux, Dargaud & Jaegle, Saury…) para conferir al vino un potencial de guarda a la vez que un perfil siempre elegante para ser disfrutado desde su embotellado.

Viticultura de montaña a una altitud entre los 700 y los 800 metros a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural con la comarca de El Priorat y la Sierra del Montsant, en una zona de contraste entre el clima mediterráneo y el continental, de baja pluviometría, con vientos suaves que garantizan la sanidad vegetal de los viñeros. Suelos de buena retención hídrica con abundantes gravas y de textura franca-arcillosa idóneos para una viticultura de calidad. La altitud de los viñedos y las noches frescas de Les Garrigues incrementa el grueso de las pieles favoreciendo la concentración de antocianos y taninos a la vez que acentúa la acidez y así su frescura.

Miembro de Grandes Pagos de España desde 2002.

En producción ecológica y adherida al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.

Premios y reconocimientos

Peñín: Cérvoles Tinto 2009	90 puntos.
Gourmet: Cérvoles Tinto 2012	93 puntos.

CÉRVOLES

COLORS



Frescura y exotismo unidos por una marcada acidez

Macabeu, chardonnay y petit manseng

Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

Blanco criado sobre sus propias lías, que le aportan untuosidad y remarcan la acidez y frescura propios de los varietales (petit manseng).

Frutas tropicales y exóticas sellan este ensamblaje siempre bien cerrado por la mineralidad y salinidad del macabeu.

Viticultura de montaña a una altitud entre los 700 y los 800 metros a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural con la comarca de El Priorat y la Sierra del Montsant, en una zona de contraste entre el clima mediterráneo y el continental, de baja pluviometría, con vientos suaves que garantizan la sanidad vegetal de los viñeros. Suelos de buena retención hídrica con abundantes gravas y de textura franca-arcillosa idóneos para una viticultura de calidad. La altitud de los viñedos y las noches frescas de Les Garrigues incrementa el grueso de las pieles favoreciendo la concentración de antocianos y taninos a la vez que acentúa la acidez y así su frescura.

Miembro de Grandes Pagos de España desde 2002.

En producción ecológica y adherida al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.



Equilibrio de largo perfume especiado

Garnacha, cabernet, merlot y tempranillo.

Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

Un equilibrado recorrido por barrica, sin exceso, le otorga profundidad y un volumen crocante. La frescura aporta tensión y un marcado acento balsámico a toda la fruta que desprende.

Gran versatilidad en gastronomía. Perfecto, tanto para disfrutar de pie y a copas como alrededor de una buena mesa.

Viticultura de montaña a una altitud entre los 700 y los 800 metros a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural con la comarca de El Priorat y la Sierra del Montsant, en una zona de contraste entre el clima mediterráneo y el continental, de baja pluviometría, con vientos suaves que garantizan la sanidad vegetal de los viñeros. Suelos de buena retención hídrica con abundantes gravas y de textura franca-arcillosa idóneos para una viticultura de calidad. La altitud de los viñedos y las noches frescas de Les Garrigues incrementa el grueso de las pieles favoreciendo la concentración de antocianos y taninos a la vez que acentúa la acidez y así su frescura.

Miembro de Grandes Pagos de España desde 2002.

En producción ecológica y adherida al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.

GARNATXA
DE CÉRVOLES

Toda una experiencia de fruta fresca y caramelos



100% Garnacha

Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

La gran apuesta de la bodega por un vino joven que busca la verticalidad y pureza de la variedad. Sin maquillaje, sin máscaras. Fruta en su máxima expresión. Sutilmente, tino de roble francés de 4.000L acaba de afinar su carácter más evocador y cautivador. Vinificación, en parte, con todo el raspón.

Fresas, grosellas, moras... ácidas golosinas y profundas especias cubren el amplio espectro de este vino que hace honor a esta variedad autóctona gracias a la singularidad de Cérvoles y a la viticultura de montaña que se practica a más de 700 metros de altura.

Recomendamos "enfriar" a una temperatura entre 12º y 16º.

Imprescindible con un confit de pato y platos de dulce contraste.

Viticultura de montaña a una altitud entre los 700 y los 800 metros a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural con la comarca de El Priorat y la Sierra del Montsant, en una zona de contraste entre el clima mediterráneo y el continental, de baja pluviometría, con vientos suaves que garantizan la sanidad vegetal de los viñeros. Suelos de buena retención hídrica con abundantes gravas y de textura franca-arcillosa idóneos para una viticultura de calidad. La altitud de los viñedos y las noches frescas de Les Garrigues incrementa el grueso de las pieles favoreciendo la concentración de antocianos y taninos a la vez que acentúa la acidez y así su frescura.

Miembro de Grandes Pagos de España desde 2002.

En producción ecológica y adherido al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.

Premios y reconocimientos

Peñín: Garnatxa de Cérvoles 2015 90 puntos.





CÉRVOLES

VITICULTURA DE MUNTANYA
SERRA DE LA LLENA