



Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Une nouvelle star au firmament des Ribera

Beschreibung:

Désormais à la tête de son propre domaine artisanal, Xavier Ausàs, ancien oenologue de Vega Sicilia et créateur d'Alión et de Pintia, a enfin réalisé son rêve. Ce perfectionniste ne produit qu'un seul vin par an. Un bijou! Le vin et les barriques sont en accord parfait avec les spécificités du millésime. Chaque vin qui naît ainsi est donc une interprétation très personnelle.

Degustationsnotiz:

Pourpre intense et impénétrable du disque jusqu'au centre. Au nez, des notes de chocolat noir aux noix, d'expresso en grain et de délicates nuances toastées enveloppent le fruité explosif et gourmand de cerises noires, de myrtilles et de baies de sureau. La bouche révèle une immense concentration. Incroyable équilibre, tannins compacts mais soyeux et magnifique douceur d'extrait. Les arômes fruités alternent avec des notes de bois précieux et de subtiles nuances florales jusque dans la longue finale. Un millésime monumental d'Interpretación, et un nouveau grand succès pour Xavier Ausàs.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Pays d'origine: | Espagne |
| Produzent: | Bodegas y Viñedos Ausàs |
| Elevage: | 16 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0% |
| A boire: | jusqu'en 2038 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| Artikelnummer: | 1046518 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | Espagne |
| Notation: | Guía Proensa 98/100, Decanter 96/100, Guía Gourmets 96/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| A boire: | jusqu'en 2038 |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 16 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 15.0% |
| Servier: | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter. |