



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:

Violet saturé et impénétrable du disque jusqu'au centre. Bouquet complexe aux notes envoûtantes de cerises noires, de myrtilles et de sureau. De belles nuances de poudre de cacao, de fève de moka et une discrète pointe de violette enrobent le fruit flatteur mais extraordinairement concentré. Charme juvénile dans la bouche d'une grande intensité, extrêmement concentrée et profonde. Des tannins compacts et soyeux se marient à une douceur d'extrait bien dosée dans une harmonie parfaite. Alchimie très réussie d'arômes fruités, de délicates notes de bois précieux et de séduisante minéralité. Un authentique Ribera del Duero qui est déjà l'un des plus grands de son appellation et qui séduit par son élégance et sa puissance.

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 2042
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1046522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Proensa 100/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2042
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.