



## 2017 Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Une nouvelle star au firmament des Ribera

**Description:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:** Ribera del Duero

**Producteur:** Ausàs

**Notation(s):** Parker 94+/100, Guía Peñín 95/100, Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 96/100

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Référence:** 1046517

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Interpretación

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Ausàs

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 94+/100, Guía Peñín 95/100, Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 96/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** 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.