



2019 Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

L'interprétation de la Ribera du maestro Xavier Ausàs

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.

Note de dégustation:

Violet intense et impénétrable du disque jusqu'au centre. Palette aromatique complexe et dynamique de cerises noires, de myrtilles et de sureau épicé. Des nuances de poudre de cacao et de fève de moka torréfiée, ainsi que de magnifiques touches toastées enveloppent le fruit gourmand, d'une extraordinaire concentration. En bouche il est vif et révèle tout son charme juvénile, mais se montre également concentré et profond. Un équilibre presque enjoué, des tannins compacts et soyeux ainsi qu'une douceur d'extrait bien dosée s'unissent en une harmonie parfaite. La composante fruitée alterne avec des notes subtiles de bois précieux et de discrètes touches florales jusque dans la longue finale. Une fois de plus Xavier Ausàs crée un véritable chef-d'œuvre, un millésime monumental de l'Interpretación.

Accompagne idéale:

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.

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):	Score 19,5/20, Parker 95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1046519

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):	Score 19,5/20, Parker 95/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.