



2020 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 saturé et impénétrable du disque jusqu'au centre. Palette aromatique complexe et gourmande de cerises noires, de myrtilles et de sureau. Le beau fruit, extraordinairement concentré est enrobé de très fine poudre de cacao, de fève de moka et d'une note discrète de violette. Puissant en bouche, il révèle le charme de sa jeunesse, mais également beaucoup de concentration et de profondeur. Un équilibre presque joyeux, des tannins compacts et soyeux, ainsi qu'une jolie douceur d'extrait s'unissent dans une harmonie parfaite. Alternance très réussie entre fruits, délicates notes de bois précieux et une minéralité fascinante. Un authentique Ribera del Duero, qui séduit par son élégance et sa puissance et qui compte et dore et déjà parmi les plus grands du Ribera.

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):	Guía Proensa 99/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 96/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1046520

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):	Guía Proensa 99/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 96/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 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.