# 2022 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.

**Note de dégustation:**
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 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 100/100, Score 19.5/20 |
| **Elevage:** | 16 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 15.0 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2042 |
| **Cépage(s):** | 100% Tempranillo |
| **Référence:** | 1046522 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# 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 100/100, Score 19.5/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Tempranillo |
| **Apogée:** | jusqu'en 2042 |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch