



Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Una nuova stella nel firmamento di Ribera

Beschreibung:

Xavier Ausàs, ex enologo di Vega Sicilia e creatore di Alión e Pintia, è ora alla guida della propria cantina artigianale e ha finalmente realizzato il suo sogno. Questo perfezionista produce un solo vino all'anno. Un vero gioiello! Il vino e le botti sono in perfetta armonia con le caratteristiche specifiche dell'annata. Ogni vino che nasce da questo processo è un'interpretazione molto personale.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso e impenetrabile dal disco al centro. Al naso, note di cioccolato fondente, chicchi di caffè espresso e delicate sfumature tostate avvolgono il frutto esplosivo e goloso di ciliegie nere, mirtilli e bacche di sambuco. Al palato rivela un'immensa concentrazione. Incredibile equilibrio, tannini compatti ma setosi e magnifica dolcezza dell'estratto. Gli aromi fruttati si alternano a note di legno pregiato e a sottili sfumature floreali fino al lungo finale. Un'annata monumentale per Interpretación e un altro grande successo per Xavier Ausàs.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas y Viñedos Ausàs

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1046518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Guía Proensa 98/100, Decanter 96/100, Guía Gourmets 96/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Da bere: da subito fino al 2038
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.