



Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

L'interpretazione di Ribera del Maestro Xavier Ausàs

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:

Viola intenso e impenetrabile dal disco al centro. Una tavolozza aromatica complessa e dinamica di amarena, mirtillo e sambuco speziato. Sentori di polvere di cacao e fave di moka tostate, oltre a magnifici tocchi tostati, avvolgono il delizioso frutto, straordinariamente concentrato. Al palato è vivace e rivela tutto il suo fascino giovanile, ma è anche concentrato e profondo. Un equilibrio quasi giocoso, tannini compatti e setosi e una dolcezza estrattiva ben dosata si fondono in perfetta armonia. La componente fruttata si alterna a sottili note di legno pregiato e a discreti tocchi floreali fino al lungo finale. Ancora una volta Xavier Ausàs ha creato un vero capolavoro, un'annata monumentale di Interpretación.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1046519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19,5/20, Parker 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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 decentarlo.