



Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

L'interpretazione di Ribera del Maestro Xavier Ausàs

Beschreibung:

Xavier Ausàs adatta il suo vino e la scelta delle botti di rovere francese alle condizioni specifiche di ogni annata, creando la sua personale interpretazione dell'emblematico Tempranillo, all'altezza del suo nome. L'interpretazione si basa sui tre pilastri che ritiene essenziali per produrre un vino eccellente: purezza aromatica, freschezza ed eleganza.

Degustationsnotiz:

Viola saturo e impenetrabile dal disco al centro. Una tavolozza complessa e lussureggiante di aromi di amarena, mirtillo e sambuco. Il frutto, bellissimo e straordinariamente concentrato, è ricoperto da finissima polvere di cacao, fave di moka e una discreta nota di violetta. Potente al palato, rivela il fascino della sua giovinezza, ma anche grande concentrazione e profondità. Un equilibrio quasi gioioso, tannini compatti e setosi e una bella dolcezza dell'estratto si uniscono in perfetta armonia. Una combinazione molto riuscita di frutta, delicate note di legno pregiato e affascinante mineralità. Un autentico Ribera del Duero, seducente nella sua eleganza e potenza, e già annoverato tra i più grandi della Ribera.

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: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1046520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 99/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.