



2019 Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

L'interpretazione di Ribera del Maestro Xavier Ausàs

Descrizione del vino:

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 dell'annata. Ogni vino che si presenta così è quindi un'interpretazione molto personale.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	ES
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Ausàs
Valutazioni:	Score 19,5/20, Parker 95/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1046519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Ausàs

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19,5/20, Parker 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.