



2021 Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Una nuova stella nel firmamento di Ribera

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:

Porpora ricco e impenetrabile dal bordo al centro. Un aroma multistrato e ammaliante di ciliegie nere, mirtilli e una nota speziata di sambuco. La polvere di cacao più fine, la fava di moka e un sottile accenno di viola avvolgono il frutto affascinante ma incredibilmente concentrato. Al palato, mostra grande tensione e fascino giovanile, oltre a un'enorme concentrazione e profondità. Un equilibrio quasi giocoso, tannini compatti e morbidi come la seta e un estratto dolce ben dosato si uniscono in perfetta armonia. Un riuscito gioco di componenti fruttate, delicate note di legno scuro pregiato e affascinante mineralità. Un autentico Ribera del Duero, e già uno dei grandi della Ribera, che colpisce per la sua eleganza e potenza concentrata.

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: Spagna

Regione: Ribera del Duero

Produttore: Ausàs

Valutazioni: Guía Proensa 99/100, Decanter 96/100, Gilbert & Gaillard 97/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20

Vinificazione: 16 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: fino a 2041

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero di articolo: 1046521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Ausàs

Origine: Spagna

Valutazioni: Guía Proensa 99/100, Decanter 96/100, Gilbert & Gaillard 97/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Maturità: fino a 2041

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 16 Mesi 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.