



2022 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 specifiche dell'annata. Ogni vino che nasce da questo processo è un'interpretazione molto personale.

Nota di degustazione:

Viola saturo e impenetrabile dal disco al centro. Un bouquet complesso con note ammalianti di amarena, mirtillo e sambuco. Splendide sfumature di polvere di cacao, fava di moka e un discreto accenno di violetta rivestono il frutto lusinghiero ma straordinariamente concentrato. Al palato ha un fascino giovanile, con grande intensità, concentrazione e profondità. Tannini compatti e setosi si combinano con una dolcezza ben dosata dell'estratto in perfetta armonia. Un'alchimia ben riuscita di aromi fruttati, delicate note di legno pregiato e seducente mineralità. Un autentico Ribera del Duero che è già uno dei più grandi della sua denominazione, che seduce con la sua eleganza e la sua potenza.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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 d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Ausàs
Valutazioni:	Guía Proensa 100/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2042
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1046522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 100/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	da subito fino al 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	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.