



2020 Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

L'interpretazione di Ribera del Maestro Xavier Ausàs

Descrizione del vino:

Xavier Ausàs adatta il suo vino e la scelta delle botti di rovere francese alle condizioni specifiche di ogni annata, creando la sua interpretazione personale di questo iconico Tempranillo che porta giustamente il suo nome. L'interpretazione si basa sui tre pilastri essenziali, secondo lui, per produrre un vino eccellente: purezza aromatica, freschezza ed eleganza.

Nota di degustazione:

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.

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, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1046520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Ausàs

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 99/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 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.