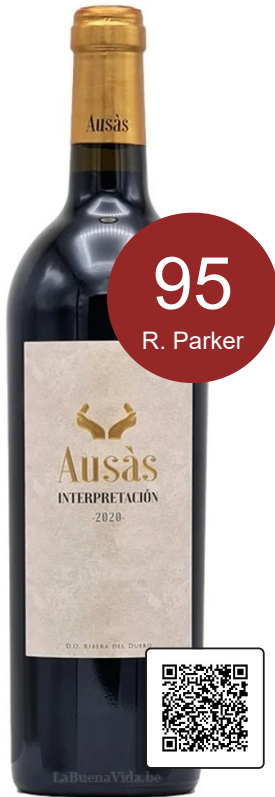


Ausàs, Interpretación 2021 Xavier Ausàs - 75 cl.

De nieuwe cultwijn van Ribera del Duero. 100% Tempranillo, gemaakt door Xavier Ausàs, oenoloog en technisch directeur van Vega Sicilia tussen 1988 en 2015.



Vinificatie

De Tempranillo krijgt een gisting deels op cuve inox en cuve beton met autochtone gistcellen. Elevage verloopt verder op barrique en voor 50% op 500 liter vaten. In totaal een maximum van 40% aan nieuwe houten vaten met een rijpingsperiode van 16 maanden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2029-2034
Te drinken tot: 2040



Serveren

Karafferen en schenken in een groot Bordeaux glas



Proefanalyse

Een Tempranillo die geen copie is van bestaande wijnen maar zich beweegt tussen diepgang van oudere wijnstokken met verantwoorde rijpheid en ingetogen vatrijving met pakken fruttannine. Misschien is het eenvoudiger hem in een driehoeksverhouding te plaatsen van smaakstijl. Flor de Pingus met ietwat meer densiteit dan de PSI en een scheut van Alión.



Wijnstijl:

Continental, elegant en gastronomisch



Assemblage

Tempranillo (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



Wijndomein:

Xavier Ausàs

Beschrijving domein

Xavier Ausàs was van 1988 tot 2015 oenoloog bij Vega Sicilia. In 2016 maakte hij zijn eerste wijn onder zijn eigen naam : Ausàs Interpretación. Een nieuwe Cult Ribera del Duero!