

Ausàs, Interpretación 2021 Xavier Ausàs - 75 cl.

Le nouveau vin « culte » de la Ribera del Duero. Un 100% tempranillo élaboré par Xavier Ausàs, oenologue et directeur technique de Vega Sicilia entre 1988 et 2015.



Vinification

Les raisins de tempranillo fermentent en partie en cuve inox et en partie en cuve béton, avec levures indigènes. L'élevage se poursuit en barrique (50%) et en fûts de 500 litres (50%). Au maximum, 40% de bois neuf. Durée de l'élevage: 16 mois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2029-2034
A boire jusqu'à : 2040



Servir

Passer en carafe et servir dans un grand verre à Bordeaux.



Analyse des essais

Ce tempranillo n'est pas la copie de vins existants, mais un vin tout en équilibre entre la belle maturité de fruit de vieilles vignes et les tannins juteux hérités d'un élevage très bien mené. On le situera au milieu d'un triangle dont les côtés seraient Flor de Pingus, PSI (en un peu moins dense) et Alion.

Description domaine

Xavier Ausàs a été oenologue chez Vega Sicilia de 1988 à 2015. En 2016, il a réalisé le premier vin sous son propre nom: Ausàs Interpretación. Un nouveau Ribera del Duero "culte"!



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Ribera del Duero



Domaine viticole:

Xavier Ausàs