AUSÀS BODEGA Y VIÑEDOS

D.O. Ribera del Duero

El resultado del trabajo durante 25 años en el Grupo Vega Sicilia (de 1990 a 2015), del cual fue Director Técnico a partir de 1998, y segundo enólogo y asistente de Mariano García de 1990 a 1997, unido al conocimiento de las diferentes sub-zonas de la Ribera del Duero, ha permitido a Xavier Ausàs crear este nuevo proyecto basado en tres pilares: Pureza aromática, Frescura y Manifestación tánica elegante; trabajando codo con codo con viticultores de confianza que, además, en su totalidad son amigos.



AUSÀS - INTERPRETACIÓN 2022

FORMATOS

0,75L

MAGNUM

VARIEDADES

100% Tinto Fino.

DATOS DE LA AÑADA

Vinificaciones parcelarias para respetar el efecto de cada uno de los terrenos, con maceraciones en frío de cara a lograr la mayor extracción de fruta y empleo de diferentes temperaturas en fermentación en aras a intentar respetar la singularidad de cada origen.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés 30% nuevas (50% de 500 litros).

NOTAS DE CATA

Una nariz frutal, pura y mineral. Su entrada en boca es firme, paso de boca sin agresividad y un final largo y persistente. Quizás esta añada representa la versión más mineral de Ausas Interpretación.

MARIDAJE

Carnes a la brasa, parrillas, embutidos, jamón, platos condimentados, rabo de toro.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com