Club de Vinos
El Corte Inglés

AUSÀS INTERPRETACIÓN 2021



95 PARKER

BODEGA
Ausàs Bodegas y Viñedos

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
15% vol.

CONSUMO
Hasta 2040

TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C

PREMIOS
95 puntos Parker, 96 puntos Decanter, 95 puntos Peñín, 97 puntos Gourmet y 99 puntos Proensa

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
Formado por 13 hectáreas con una edad de entre 40 a 100 años situados en Nava de Roa, Gumiel del Mercado, Roa de Duero y Moradillo de Duero.

VINIFICACIÓN
Fermentaciones parcelarias y adaptadas a la característica que queremos expresar. Envejecido en barricas (225 l) y bocoyes (500 l) de madera de roble francés durante un periodo de 16 meses; de los cuales 30% es nuevo. Tres pilares sostendrán su estilo: pureza aromática, frescura, potencia contenida.

NOTA DE CATA
Vino de color cereza intenso. En nariz, destaca por sus aromas frutales de guindas y moras, complementados con notas de flores secas y un toque balsámico de tomillo. En boca, su entrada es tensa y jugosa, llevando a una sensación compacta y concentrada. Un vino sutilmente maduro que ofrece una experiencia rica y equilibrada, con final largo.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Con nuestro Ausàs Interpretación pretendemos, con nuestro estilo propio, aunar en una sola botella de vino la opulencia, complejidad y frescura de una Región tan diversa como es la Ribera del Duero.

Xavier Ausàs – Enólogo y Propietario de Bodega Ausàs Interpretación

REGIÓN DE ELABORACIÓN
Ribera del Duero es una denominación de origen tradicionalmente productora de vinos tintos protagonizados por el uso de la variedad Tempranillo, también conocida por Tinto fino o Tinta de país. La denominación de origen es muy extensa; ya que se extiende 120km de largo y 30 km de ancho acompañando la ribera del río Duero, desde Valladolid hasta Soria; esta extensión se traduce por una gran complejidad y variedad de suelos y climas.