



Ausas Interpretacion - Ribera del Duero 2020

Ausas Bodegas y Vinedos

Der ligger årtiers ekspertise og hårdt arbejde bag Ausás Interpretación, der er vinmageren Xavier Ausá's fortolkning af, hvordan den perfekte Tempranillo fra Ribera del Duero skal smage. Xavier Ausás er en af de mest anerkendte vinmagere i området netop nu, og hans erfaring kommer blandt andet fra en rolle som vinmager hos legendariske Vega Sicilia. Han er udlært af selveste Mariano Garcia, som trygt overlod ansvaret til ham for 25 år siden, og siden har han bidraget med sin visdom hos fine producenter som eksempelvis An Negra, Jose Pariente og Pago de Carreovejas.

Man forstår, at Xavier Ausás er eftertragtet, for det er de allerfærreste forundt at kunne skabe vin, der har en så flot balance mellem den intense power og den friske elegance, som Xavier Ausás frembringer i denne vin fra den vellykkede 2016-høst. Fra sit hovedsæde i Quintanilla de Onésimo i hjertet af Ribera del Duero - lidt øst for Valladolid - griber Xavier tingene an på en anden måde end de traditionelle vinbønder. Hans mange år i toppen af branchen har givet ham et imponerende netværk af samarbejdspartnere, og det bruger han til at opkøbe de allerbedste druer i nærområdet, så han kan skabe nøjagtigt det udtryk, hans enorme viden og fokus leder ham i retning af.

Selvom druerne er fra forskellige vingårde, så går Xavier aldrig på kompromis med kvaliteten, og druerne kommer alle fra vinmarker, der har stået i omtrent 40 år, og med denne metode til at sammensætte sin vin på bedste vis, giver Xavier sig selv muligheden for at udvælge druer med den rette balance. De florale noter kommer fra druer, der er vokset på en lys og let jordbund, den markante frugt kommer fra druer, der har haft en mere leret jord at vokse i, friskheden kommer fra druerne, der er udviklet i højderne, og den powerfulde karakter fra de druer, der er vokset i mere kalkholdig jord. Tilsammen giver det en vin med en enorm kompleksitet, men stadig i fuldstændig harmoni og balance.

Efter 16 måneders lagring i egefade, der er henholdsvis 225 liter og 500 liter, er Ausás fortolkning af Tempranillo klar, og med mørke frugter og bær suppleret af ristede og krydrede noter i aromaen, byder smagen på en frisk, kraftfuld, elegant og balanceret stil, der ender i en afrunding, der synes at blive ved at udvikle sig i munden.

Område	Castilla y León
Alkoholprocent	15%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Tempranillo

Jancis Robinson

16.5 point