

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 2018

FORMATOS

0,75L
MAGNUM (2017)

VARIEDADES

100% Tinto Fino.

DATOS DE LA AÑADA

Tras las severas heladas de finales de Abril (60% pérdidas de cosecha) y la peor sequía de la serie histórica acaecida durante la campaña 2017, las plantas pasaron a su reposo invernal.

El invierno fue, como suele suceder en Ribera del Duero, frío y desafiante alcanzándose temperaturas de hasta -12° C, continuando dichas bajas temperaturas hasta bien entrada la primavera. Así pues, la brotación se generalizó en fechas habituales de final de Abril. Los meses siguientes hasta Junio fueron anormalmente fríos y húmedos.

Estos factores influyeron en un cierto retraso del ciclo vegetativo, pero un mes de final de Junio, Julio y Agosto con reservas hídricas importantes y temperaturas óptimas, dieron como consecuencia un aceleramiento y recuperación del tiempo perdido.

Una vez más se obró el milagro de la Ribera del Duero con un Septiembre cálido y un Octubre seco y sin incidencias haciendo, que en nuestro caso, la vendimia se iniciara el 28 de Septiembre y finalizara el 13 de Octubre.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés 35% nuevas.

NOTAS DE CATA

Como consecuencia de este generoso año, nuestro AUSÀS INTERPRETACIÓN 2018 es un fiel reflejo de dicha generosidad dando una nariz tremendamente pura y frutal con una boca opulenta, masiva y expresiva. Fin de boca largo, fresco (notas balsámicas) y elegante. A destacar en boca un cierto carácter "cálculo" aportándole mineralidad.

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