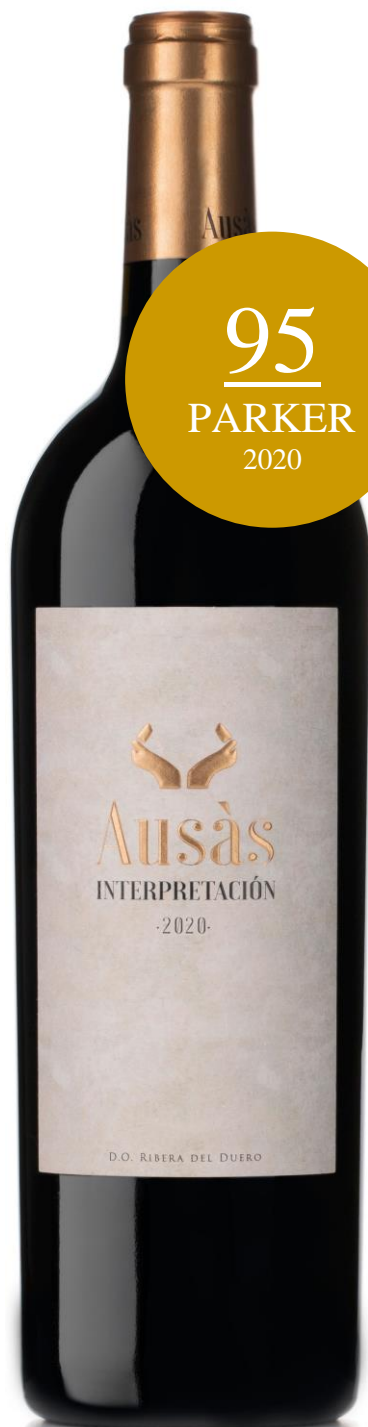


AUSÀS BODEGA Y VIÑEDOS

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 2020

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinto Fino.

DATOS DE LA AÑADA

El final del ciclo anterior se cerró con temperaturas medias más cálidas de lo habitual para la zona, ya que las heladas no se generalizaron hasta bien entrado el mes de Noviembre, siendo de consideración en Diciembre.

Desde el inicio del año vitícola, considerando este el día 1 de Noviembre, y hasta finales de Mayo, las temperaturas tanto medias como máximas y mínimas, estuvieron por encima de los registros históricos. Como consecuencia tuvimos un invierno suave.

Durante los meses estivales la tendencia fue cambiando en uno y en otro sentido. Así pues, el mes de Junio ligeramente más fresco de lo habitual y por el contrario Julio y Agosto más cálidos, sobre todo el primero.

En cuanto a la pluviometría el balance global acumulado es irregular pero superior a lo esperado con cantidades superiores a la media. Hemos apuntado irregular ya que Enero y Febrero fueron anormalmente secos, siendo nula la precipitación de este último. Noviembre, Diciembre, Marzo y Abril las precipitaciones fueron superiores. A señalar precipitaciones el triple que la media en Abril. A principios de Septiembre se produjeron precipitaciones que cesaron para realizar una vendimia sin sobresaltos.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés 35% 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 Ausàs 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