



‘리베라 델 두에로의 숨결이 살아있는 와인’

아우사스 인터프레타씨온

Ausas Interpretacion

지역	스페인 > 리베라 델 두에로		
포도품종	템프라니요 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18°C		
테이스팅 노트	이 와인은 붉은 과일, 딸기, 허브, 스파이스, 그리고 오크 나무로 코팅된 훌륭한 탄닌의 느낌을 보여준다. 신선함, 우아함에 뛰어난 균형을 한 병에 담아 낸다. 높은 병 숙성 잠재력을 가지고 있다		
페어링 TIP	붉은 육류 / 붉은 살 생선 / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식		



제품설명



베가 시실리아의 와인 메이커인 자비에는 유수의 와이너리에서 25년간의 경력을 쌓은 뒤 은퇴 후 자신만의 와인을 만들기 시작했다. 그는 리베라 델 두에로 서쪽 끝에 있는 퀸타닐라 데 오네시모라는 작은 마을에서 자신이 지금까지 쌓아온 비법을 펼치기 시작했다. 순수하고 완벽한 균형을 추구한다는 그의 와인은 신선하고 우아한 탄닌 감을 추구한다고 한다. 리베라 델 두에로의 와인들은 대부분 풀 바디에 강한 와인을 만들지만 우아한 와인을 만들기는 힘들다. 자비에는 리베라 델 두에로에서 우아한 와인을 만들어보고 싶다는 생각을 했고 그것을 실현시켰다.

수상내역



2022 빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2020 빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2020 빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점

와이너리



※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.