



‘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℃		
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 쿼타닐라 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



2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점  
 2019빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점  
 2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점

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