



# OLIVIER RAVOIRE

## AOP Châteauneuf-du-Pape Blanco 2019

Olivier Ravoire cuenta la historia de la familia Ravoire firmando esta gama en honor a la epopeya del Capitán Ravoire - audaz caballero del siglo XVI - en el Condado de Venaissin en 1593. Para ello, se asignó a cada apelación un término procedente del léxico de la caballería.

Así pues, nuestra cosecha de Châteauneuf-du-pape se llama “Carapaçon”, término que designa la armadura de ornamento con la que se cubrían a los caballos en la Edad Media.

Procedente de un riguroso ensamblaje de las uvas de las mejores parcelas de la apelación, esta cosecha tiene por objetivo ofrecer una degustación rica de cordialidad y descubrimiento.

- **Varietades** : 70% Garnacha, 15% Roussanne, 10% Clairette, 5% Bourboulenc.
- **Tipo de suelo** : Laderas arenosas formadas por la retirada del río Ródano.
- **Edad media de las viñas** : 60 años.
- **Vinificación** : la vendimia es manual y seleccionada. Sigue una maceración corta pelicular y luego un prensado directo. La fermentación alcohólica se realiza directamente en barricas.
- **Elaboración** : la mezcla es criada en barricas sobre lías finas con un bastoneo al mes durante 10 meses.
- **Azúcares residuales por litro** : < 2 gramos / litro.
- **Notas de cata** : Vestido amarillo limón pálido. Aroma expresivo y complejo donde se mezclan notas ahumadas y florales de madre selva. Fresco y amplio en boca, con una soberbia mineralidad en final.
- **Temperatura ideal de servicio** : entre 10° C y 12° C.
- **Premios** :
  - **91/100 - Jeb Dunnock.**

