



OLIVIER RAVOIRE

AOP Châteauneuf-du-Pape Tinto 2018

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 "Caparaçon", 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:** 80% Garnacha, 10% Mourvèdre, 10% Syrah.
- **Tipo de suelo:** guijarros de cuarcita formados por el río Ródano.
- **Edad media de las viñas:** 60 años.
- **Vinificación:** las uvas son recolectadas a mano, recogidas en cajitas y después, seleccionadas. La vinificación sigue el ritmo de numerosos pisados manuales, una fermentación larga termo-regulada para una extracción pelicular óptima. El encubado dura aproximadamente 30 días.
- **Elaboración:** 20% de la mezcla es criada durante 18 meses en barricas de roble francés. Filtración ligera de vino no clarificado.
- **Azúcares residuales por litro:** < 3 gramos / litro.
- **Notas de cata:** Vestido granate subido. Aroma complejo con fragancias de frutos rojos y de especias, evolucionando hacia fragancias de trufa y de regaliz. Potente y elegante en boca, equilibrado de taninos fundidos, desarrollando una notable persistencia aromática.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 16° C y 18° C.
- **Premios:**
 - **(89-91) / 100 - Jeb Dunnuck.**

