



OLIVIER RAVOIRE

AOP Côte-Rôtie 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 Côte-Rôtie se llama "Hallebarde", nombre del arma de hierro puntiagudo y con filo, elemento ineludible del armamento del caballero.

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.

- **Variedades:** 95% Syrah, 5% Viognier.
- **Tipo de suelo:** rocas metamórficas descansando sobre suelos de micaesquistos, arenosos y de pedregosidad elevada.
- **Edad media de las viñas:** 60 años.
- **Vinificación:** las uvas son recolectadas a mano, seleccionadas y despalladas. La extracción del color y de la materia fenólica se acompaña de remontajes diarios. La vinificación sigue el ritmo de numerosos pisados manuales, una fermentación larga y termo-regulada sin que sobrepase una temperatura de 30° C. El encubado debe ser largo para una extracción óptima, con un total respeto de la materia prima.
- **Elaboración:** la mezcla es criada durante 24 meses en barricas francés. Vino sin filtrar y sin clarificar.
- **Azúcares residuales por litro:** < 2 gramos / litro.
- **Notas de cata:** Vestido rubí profundo. Bouquet armonioso y complejo, ofreciendo notas florales y empireumáticas. Concentrado con taninos sedosos en boca, equilibrado con aromas de violeta, vainilla y de pimienta.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 16° C y 18° C.
- **Premios :**
 - **(89 - 91) / 100 – Jeb Dunnuck.**
 - **(88 - 90) / 100 - Wine Advocate.**
 - **16.5/20 – Jancis Robinson.**

