



OLIVIER RAVOIRE

AOP Crozes-Hermitage Tinto 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 Crozes-Hermitage se llama “Espee”, término del antiguo francés que designa la espada 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:** Syrah 100%.
- **Tipo de suelo:** capas espesas de gravas y guijos rodados de diferentes épocas glaciares mezclados con arcilla roja.
- **Edad media de las viñas:** 45 años.
- **Vinificación:** la cosecha manual es completamente despalillada y seleccionada. La extracción máxima resulta posible gracias a los remontajes. El encubado es de 3 semanas de media bajo temperatura controlada.
- **Elaboración:** la mezcla es criada durante 12 meses, 50% en cuba de hormigón y 50% en barricas de roble francés (225 litros). Filtración ligera de vino no clarificado.
- **Azúcares residuales por litro:** < 2 gramos / litro.
- **Notas de cata:** Vestido rubí subido. Bouquet intenso y complejo de frutos negros evocando la grosella y las especias. Con potente y sedosa personalidad en boca, ofreciendo una estructura tánica elegante.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 16° C y 18° C.

