



# OLIVIER RAVOIRE

## AOP Gigondas 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 Gigondas se llama "Armatura", término que nos presta el latín para designar la armadura del caballero, clave de su protección durante los duelos y combates en los que participa.

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:** 80% Garnacha, 20% Syrah.
- **Tipo de suelo:** grandes terrazas aluviales de arcilla roja pedregosa.
- **Edad media de las viñas:** 60 años.
- **Vinificación:** la cosecha manual presenta rendimientos excepcionalmente bajos (20 hectolitros por hectárea aproximadamente) con una madurez mayor. La vendimia es despallada y estrujada, y después cada cepa se vinifica separadamente. La fermentación alcohólica sigue el ritmo de numerosos pisados manuales, una fermentación larga, termo-regulada, con el fin de favorecer la extracción y la suavización de los taninos. El encubado dura cuatro semanas.
- **Elaboración:** la Syrah es criada durante 12 meses en barricas francés de 225 litros. 15% de la Garnacha es criada durante 12 meses en barricas francés de 600 litros de un vino.
- **Azúcares residuales por litro:** < 3 gramos / litro.
- **Notas de cata:** Vestido púrpura con reflejos violetas. Aroma colorista donde se mezclan fragancias de garriga y de frutas con carozo. Potente en boca, presentando un ataque sedoso evolucionando sobre un paladar medio con taninos presentes pero equilibrados.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 16° C y 18° C.
- **Premios:**
  - **90/100** - Jeb Dunnuck.
  - **17/20** - Jancis Robinson.

