



OLIVIER RAVOIRE

AOP Saint-Joseph 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.

Nuestra cosecha de Saint-Joseph se llama "Oriflamme", en homenaje al puesto de banneret que enarbolaron las generaciones de caballeros de la familia Ravoire.

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:** 100% Syrah.
- **Tipo de suelo:** las pendientes escalonadas de origen granítico orientadas al sureste.
- **Elaboración:** Vendimia manual de la uva muy madura. Despalillado 100%. Fermentación lenta en depósitos de hormigón. La maceración es larga para extraer los taninos.
- **Crianza:** los vinos se crían en barricas de roble francés, el 10% de los cuales en barricas nuevas.
- **Azúcares residuales por litro:** < 2 gramos / litro.
- **Notas de cata:** Color granate oscuro. En nariz desprende aromas de mermelada de frutos negros muy maduros acompañadas de notas ahumadas y minerales. Ahumado y picante en boca con taninos muy apretados que ofrecen una larga persistencia en boca.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 16° C y 18° C.

