



OLIVIER RAVOIRE

AOP Vacqueyras 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 Vacqueyras se llama "Pavois", el gran escudo que llevaban los caballeros de 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.

- **Variedades:** 80% Garnacha, 20% Syrah.
- **Tipo de suelo:** terraza alta pedregosa. Suelo arcillo-fangoso.
- **Edad media de las viñas:** 60 años.
- **Vinificación:** la vendimia, recolectada con madurez fenólica óptima, es despalillada y después estrujada. Sigue una fermentación alcohólica bajo temperatura controlada con una extracción suave gracias a una larga maceración jugo/película por remontajes.
- **Elaboración:** 100% de la Syrah es criada durante 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros (50% en nuevas barricas de roble francés y 50% en barricas de un vino). 10% de la Garnacha es criada durante 12 meses en nuevas barricas de roble francés de 600 litros.
- **Alcohol/Vol.:** 13,5° C.
- **Azúcares residuales por litro:** < 3 gramos / litro.
- **Notas de cata:** Vestido brillante con reflejos violáceos. Aroma intenso con fragancias de frutos rojos, de garriga y con notas ahumadas. Potente, suave y concentrado con taninos fundidos en boca, caracterizado por una bella persistencia aromática.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 16° C y 18° C.
- **Premios:**
 - **91 puntos** - Jeb Dunnuck.
 - **90 puntos** - Wine Enthusiast.
 - **89 puntos** - Vinous.
 - **16+/20** - Jancis Robinson.

