



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - DOP Cornas Tinto 2023

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Francia

Establecida en Francia desde 1593, la familia Ravoire ha anclado su historia generación tras generación en el corazón del valle del Ródano. Orgullosa de este apego familiar a la vid, la gama Maison Ravoire rinde homenaje al trabajo minucioso de los hombres y mujeres apasionados que cultivan la tierra en busca de la excelencia y la conservación de nuestros terruños.

PRESENTACIÓN

Nuestro Cornas es el resultado de un riguroso ensamblaje de uvas procedentes de las mejores parcelas de la denominación, realzado por una vinificación y una crianza meticulosas, que revelan el potencial de cada uno de los terruños seleccionados. Este vino aspira así a ofrecerle una cata cargada de cercanía, descubrimiento y emoción.

TERRUÑO

Naturaleza de los suelos: Laderas acondicionadas en terrazas, compuestas principalmente de granitos que con el tiempo se han transformado en arenas arcillosas.

EN LA VIÑA

Edad media de las vides: 60 años

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia es manual y las uvas se despallan en su totalidad. Después de una maceración prefermentaria en frío, fermentación alcohólica en tanques termostregulados hasta 30°C, luego maceración con ligeros remontados hasta el vaciado.

CRIANZA

12 a 18 meses en barricas, 70% de barricas de 1 a 3 vinos y 30% de barricas nuevas.

UVA

Syrah 100%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 2 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio: de 16 a 18°C.

DEGUSTACIÓN

Nariz salvaje, marcada por frutos negros (mora, grosella negra) con notas mentoladas. En boca es suave, con sabores a palo de regaliz, la estructura tánica es imponente y requiere unas horas de aireación antes de la degustación o tiempo para suavizarse.

