

Olivier Ravoire

FAMILLE RAVOIRE - Olivier Ravoire - AOP Cornas Tinto 2023

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Francia

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.

PRESENTACIÓN

Así pues, nuestra cosecha de Cornas se llama "Spalière", una pieza de la armadura de un soldado que protege los hombros, usada por 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.

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 despalillan por completo. Después de una maceración en frío, fermentación alcohólica en tanques termorregulados 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 frutas negras (mora, grosella) con notas mentoladas. La boca es suave, con sabores a palo de regaliz, la estructura tánica es imponente y requiere una aireación de unas horas antes de la degustación o tiempo para suavizarse.

COMENTARIOS Y PREMIOS RECIBIDOS


Jancis Robinson.com

15/20
Jancis Robinson

