



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Les Hauts de Roc Salière - AOP Beauges de Venise Tinto 2023

AOP Beauges de Venise, Vallée du Rhône, Francia

"Roc Salière", situado al sur del valle del Ródano, es un paraje repleto de historia. La aldea de "Rocsalière" debe su nombre a su sorprendente ubicación al pie de un promontorio rocoso. A pocos pasos se encuentra la "Roca de los Druidas" y las viviendas trogloditas, objeto de numerosas leyendas desde la Edad Media. Hoy en día, la naturaleza ha tomado el relevo y estos lugares se nutren del respeto existente por la fauna y la flora circundantes.

PRESENTACIÓN

Nuestro vino se elabora respetando estos mismos valores, con la preocupación constante de preservar nuestros ecosistemas y su historia. Nuestras viñas prosperan en este equilibrado terruño, compuesto por suelos arcillo-calcáreos, que tienen la capacidad de proporcionar un suministro regular de agua y de liberar, por la noche, el calor almacenado durante el día.

TERRUÑO

Tipo de suelos: suelos calcáreos arcillosos, margas y caliza arenisca.

EN LA VIÑA

Edad media de las vides: 40 años.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas se someten a una pisa ligera para liberar el primer mosto. El tiempo de encubado es largo, de 3 a 4 semanas a una temperatura comprendida entre 26 y 28 °C.

CRIANZA

Los caldos se ensamblan y crían en cubas de hormigón durante 10 meses.

UVAS

Grenache noir 70%, Syrah 30%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 2 g/l

SERVICIO

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

DEGUSTACIÓN

En nariz, fino y potente, con notas de frutas negras confitadas, especias y ciruelas pasas. En boca, aromático, aunando la redondez y las notas golosas con carácter y complejidad.



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence
Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr
ravoire.fr



EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

