



MAISON RAVOIRE



FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOP Châteauneuf-du-Pape Tinto 2023

AOP Châteauneuf-du-Pape, 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 Châteauneuf-du-Pape es el resultado de un riguroso ensamblaje de uvas procedentes de las mejores parcelas de la denominación, realizado 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

Tipos de suelos : guijarros de cuarcita rodados por el Ródano.

EN LA VIÑA

Edad media de las vides : 60 años.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas se vendimian a mano, en cajas, y se clasifican. El proceso de vinificación está jalonado por numerosos remontados, trasiegos y bazuqueos, y una larga fermentación termorregulada para una extracción óptima de los hollejos. El proceso de encubado dura alrededor de 30 días.

CRIANZA

El 20 % del ensamblaje se cría durante 12 meses en barricas de roble francés. Filtración débil del vino no clarificado.

UVAS

Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

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

DEGUSTACIÓN

Color granate intenso. Nariz compleja con aromas de frutos rojos, especias que evolucionan hacia aromas de trufa y regaliz. Boca potente y elegante, equilibrada con taninos fundidos que desarrollan una notable persistencia aromática.

