



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - DOP Gigondas Tinto 2023

AOC Gigondas, 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 Gigondas 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

Grandes terrazas aluviales de arcilla roja pedregosa.

EN LA VIÑA

Edad media de las vides : 60 años.

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia manual tiene unos rendimientos excepcionalmente bajos (alrededor de 20 hectolitros por hectárea) con un elevado nivel de madurez. Las uvas cosechadas se despalillan, se trituran y cada variedad se vinifica por separado. La fermentación alcohólica está jalonada por numerosos bazuqueos manuales, una fermentación larga, termorregulada, para favorecer la extracción y la suavización de los taninos. El proceso de encubado dura cuatro semanas.

CRIANZA

La syrah se cría durante 12 meses en barricas de roble francés y el 15 % de la garnacha se cría en demi-muids de un solo vino (600 litros).

UVAS

Grenache noir 80%, Syrah 20%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 2 g/l

SERVICIO

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

DEGUSTACIÓN

Color púrpura con reflejos violáceos. En nariz, muy colorido, con aromas de garriga y frutas de hueso. En boca, potente con un ataque sedoso que evoluciona en un paladar medio con taninos presentes, pero equilibrados.

