

**Ramon Do Casar – Nobre | Ribeiro DO
(Galicië)
Spanje (GALICIA) – 2020**

Domein

Ramon Do Casar

Aan het eind van de jaren '20 wordt Ramon González Figueiredo geboren in Ourense, Galicië. Ramon woonde, samen met zijn familie in een boerderij in het land van de markies, toen 'casar' genoemd. Vanwege de economische crisis in de jaren '50 van vorige eeuw, verhuisde Ramon naar Venezuela. Foto's van deze gebeurtenis prijken op de voorkant van de fles. Op de achterkant van de fles staan brieven afgebeeld die de familie naar het thuisfront stuurde. Bij zijn terugkeer naar Spanje besloot Ramon om zijn droom werkelijkheid te laten worden en richtte hij het wijnhuis Ramon do Casar op. Met Pablo Estévez heeft dit wijndomein één van Spanje's meest gerenommeerde oenologen in hun midden.

Vinificatie

De fermentatie gebeurt deels in inox vaten met natuurlijke gisten onder gecontroleerde temperatuur en deels in Franse eiken vaten. De wijn rust drie maanden op zijn droesem om een grotere aromatische complexiteit te bereiken, samen met een rijping in Franse eiken vaten gedurende 2 tot 3 maanden. De productie is gelimiteerd op 2900 flessen.

Jaar specifieke informatie

Zowel de wijn als de wijnbouwer vielen recent in de prijzen! Zo werd deze Nobre bekroond tot beste witte wijn van Spanje en wist de oenoloog van Ramon do Casar de titel van "beste oenoloog witte wijn in Spanje" binnen te halen.

Ook de experts van Decanter lieten hun oog op dit pareltje vallen. Ze gaven deze wijn maar liefst 96 punten en een gouden medaille op de Decanter World Wine Awards (DWWA) 2022!

Smaak

Deze wijn heeft een citroengele kleur met groene tinten. Erg intense neus met aroma's van nootjes, kruidnagel, boter, met subtiele hints van rijp fruit. In de mond een goede structuur met een romig gevoel en een perfecte balans tussen zachtheid en frisheid.

Gerechten

Vis - Lotte met prei, Gevogelte - gebraden Hoentje, Paling - gerookt

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Treixadura (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

