Wijnfiche

# Ramon Do Casar - Nobre | Ribeiro DO (Galicië) Spanje (GALICIA) — 2024

**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 Treixadura druiven worden in september met de hand geoogst. De most wordt geëxtraheerd door middel van een lichte, delicate persing en wordt na 2 dagen geklaard door koude stabilisatie. De fermentatie start in inox vaten. Nadien worden enkele vaten geselecteerd en overgeheveld naar 500 L medium getoaste Franse eikenhouten vaten. Hierin vervolledigt de fermentatie voor een bijkomende 10 - 12 dagen. De vaten zijn deels nieuw en deels hergebruikt van het voorbije jaar en het jaar voordien. Nadien rijpt de wijn bijkomend een 5 - 6 maanden, waarbij de eerste 3 maanden de lies twee maal per week worden omgeroerd. In maart wordt de wijn gefilterd en gebotteld, en rijpt hij nog bijkomend in de kelder van het domein tot de wijnbouwer ze vrijgeeft voor verkoop.

**Jaar specifieke information**

In 2015 werd het wijnhuis verkozen tot ‘best white wine cellar’ tijdens de Gala Awards van de DO Ribeiro. Gold ACIO Wines with wood Category 2018, OFFICIAL TASTING GOVERNMENT OF GALICIA. Zilveren medaille bij DECANTER WORLD AWARDS 2018

**Smaak**

Zuivere en heldere citroengele kleur met een olijfgroene rand. Intens aromatisch waarin het (rijpe) steenfruit domineert tegenover een subtiele achtergrond van houtlagering (nootmuskaat, kruidnagel en vanille). Ook de mond onderscheidt zich door zijn balans tussen zachte romigheid en crispy frisheid, zijn aangename structuur en zijn aanhoudende finale.

**Gerechten**

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

**Algemene info**

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Treixadura
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

