Wijnfiche

Ramon Do Casar - Varietal - Blanco | Ribeiro DO (Galicië) Espagne — 2025

Vinification

La fermentation alcoolique a lieu avec un contrôle constant de la température. Après la fermentation, ils gardent le vin sur ses lies afin de préserver une plus grande complexité aromatique.

Informations spécifiques

Gold medal in MUNDUS VINI MEININGER 2017 Bronze ACIO D.O. RIBEIRO 2018, OFFICIAL TASTING GOVERNMENT OF GALICIA

Dégustation

C'est un vin clair avec une couleur jaune paille et des reflets verts. Au nez, on retrouve des arômes puissants et élégants de pomme verte, de citron vert, d'ananas et de pêche. Palette très agréable avec quelques notes de miel, bien équilibré avec suffisamment de fraîcheur pour une finale longue et fruitée.

Mets adaptées

Poisson - pot au feu | Mollusques | Tomates crevettes | Coquilles de Venus | Crustacés | Cocktail de crevettes

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Treixadura (92%), Albariño (7%), Godello (1%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Aromatique frais

