

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

Domaine

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.

Vinification

La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable avec des levures naturelles sous température contrôlée. Le vin reste trois mois sur ses lies pour une plus grande complexité aromatique. Puis suivez une maturation en fûts de chêne Français pendant 2 à 3 mois. La production est limitée à 2900 bouteilles.

Informations spécifiques

Ce Nobre a été couronné meilleur vin blanc d'Espagne et l'œnologue de Ramon do Casar a remporté le titre de "meilleur œnologue de vin blanc d'Espagne".

Dégustation

Ce vin a une couleur jaune citron avec des reflets verts. Nez très intense avec des arômes de noix, de clou de girofle, de beurre, avec de subtiles notes de fruits mûrs. En bouche, une bonne structure avec une sensation crémeuse et un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur.

Mets adaptées

Poisson - Lotte avec poireau, Pintade - rôtie, Anguille - fumé

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Treixadura (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

