Wijnfiche

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

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

Raisins de Treixadura sélectionnés manuellement mi-septembre. Le moût est extrait par pressurage doux et légère macération. Après deux jours de clarification statique par débourbage à froid, la fermentation débute en cuves inox à température contrôlée. Certaines cuves sont ensuite sélectionnées pour une fermentation complète de 10 à 12 jours en fûts de chêne français de 500 litres, à chauffe moyenne, combinant bois neuf et bois de première et deuxième année. Le vin est ensuite élevé pendant 5 à 6 mois, dont 3 mois avec bâtonnage deux fois par semaine. En mars, il est soutiré en cuves inox pour clarification et filtration. Deux mois plus tard, il est mis en bouteille pour un vieillissement en bouteille, conformément aux instructions du vigneron.

Informations spécifiques

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

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 onctuosité et fraîcheur.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Treixadura
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

