

Ramon Do Casar - Varietal - Blanco | Ribeiro DO (Galicië) SPANJE (GALICIA) – 2023

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 druiven worden in de maand september streng geselecteerd en met de hand geoogst. Zacht pressing met een korte en lichte maceratie. Na 2 dagen wordt het druivensap opgezuiverd door middel van statische klaring en start de fermentatie in inoxen cuves. Deze stap duurt 12 - 14 dagen. Eenmaal de fermentatie voltooid is, wordt de wijn afgetapt en rijpt hij 2 - 3 maanden sur lies in nieuwe inox vaten. In februari volgend na de oogst vindt een finale, maar belangrijke stap plaats. De 3 druivensoorten worden zorgvuldig geassembleerd tot één harmonieus geheel. De wijn wordt gebotteld, rust nog één maand in de kelder van het domein en vertrekt dan naar de consument.

Smaak

Dit is een heldere wijn met strogele kleur en wat groene tinten. In de neus vinden we krachtige en elegante fruitaroma's, tonen van witte roos en linde. Honingachtig toetsen in de mond, een aangename frisheid en een lange, fruitige afdronk.

Gerechten

Vis - Vispannetjes | Tomaat - grijze garnaal | Pasta met venusschelpjes

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Treixadura, Albariño, Godello

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

