



Wijnfiche

Ramon Do Casar – Nobre | 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 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. 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.

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 onderscheid zich door zijn uiterst gebalanceerde textuur. Verfrissende zuurtjes en vollere, rijpe fruitaroma's omhelzen elkaar innig.

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

