

RAMÓN DO CASAR - BLANCO

VINO: RAMÓN DO CASAR 2013

PRODUCTOR: RAMÓN DO CASAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: RIBEIRO

VARIETADES DE UVA: TREIXADURA, ALBARIÑO Y GODELLO

PROCEDENCIA DE LA UVA: 100% PRODUCCIÓN PROPIA

(%VOL): 12,2

FASE VISUAL:

Limpio y brillante, color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA:

Aroma intenso, elegante y lleno de matices con predominio de las notas frutales de manzana verde, lima, piña y melocotón, sobre un fondo herbal de menta y eucalipto. Es de destacar su alta tipicidad.

FASE GUSTATIVA:

Muy agradable en su paso por boca, meloso, buen equilibrio, largo y con la frescura adecuada para dejar un largo recuerdo de fruta

LAS UVAS:

Ramón do Casar es un vino blanco elaborado a partir de tres variedades autóctonas de Galicia: Treixadura, Albariño y Godello, siendo la Treixadura la uva más emblemática y característica de la zona orensana de O Ribeiro.

La gran aceptación de esta variedad de uva se debe a su acidez media y su buena maduración, lo que confiere una enorme personalidad al vino. A su vez, la Treixadura goza de una excelente estructura que transmite a nuestros caldos una destacada persistencia en boca.

Por su parte, la variedad de Albariño aporta a nuestro vino una alta intensidad aromática y un ligero punto de acidez, mientras que la Godello le transmite una característica untuosidad, equilibrio y redondez.

