

RAMÓN DO CASAR *Treixadura*

Ramón do Casar Treixadura es el reto más importante para una bodega que inicia su andadura en busca de la excelencia.

RAMÓN DO CASAR TREIXADURA 2013

PRODUCTOR: RAMÓN DO CASAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: RIBEIRO

VARIETADES DE UVA: TREIXADURA

PROCEDENCIA DE LA UVA: 100% PRODUCCIÓN PROPIA

(%VOL): 12,1

FASE VISUAL:

Limpio y brillante, color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA:

Aroma franco, limpio, elegante y de alta intensidad.

Mezcla de recuerdos herbales sobre ligeras connotaciones florales donde sobresale el hinojo, césped, mimosas, las rosas blancas y el romero.

FASE GUSTATIVA:

En boca es armónico, equilibrado, persistente, bien estructurado y vuelve toda la frescura de la fruta para dejarnos un largo recuerdo aromático.

RAMÓN DO CASAR TREIXADURA:

Es la culminación de las aspiraciones del cosechero y su enólogo Pablo Estévez, que aceptó el reto de elaborar el mejor vino posible en base a una estricta selección de las uvas de Treixadura, cultivadas en los terrenos más idóneos para el pleno desarrollo de esta variedad. La Treixadura destaca por su calidad, persistencia, estructura, distinción y personalidad.

