

RAMÓN DO CASAR GODELLO

FICHA DE CATA

PRODUCTOR

RAMÓN DO CASAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Ribeiro

VARIEDADES DE UVA

Godello

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% producción propia

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA (%VOL)

13

ACIDEZ

+6

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con ligeros matices oliváceos, muy limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

De alta finura e intensidad, perfecto ensamblaje de elegantes recuerdos de frutas maduras con sutiles percepciones de buenas maderas (humo, cítricos, amoscatedados, toffe).

FASE GUSTATIVA

Muy bien estructurado, con untuosidad y armonía, buena combinación de aromas y sabores con la propia frescura de la variedad.

