



Ramón do Casar Lento 2016

Vino elaborado a partir de una cosecha tardía de uvas de Treixadura

PRODUCTOR: RAMÓN DO CASAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Ribeiro

VARIETADES DE UVA: Treixadura

PROCEDENCIA DE LA UVA:

100% producción propia

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA (%vol): 13,2

FASE VISUAL:

Limpio y brillante con tonalidades ligeramente doradas

FASE OLFATIVA:

Aroma limpio y de buena intensidad, destacan los recuerdos de frutas en confitura, notas de uvas en pasificación, de mieles e infusiones de hierbas, que sobresalen sobre un fondo de ligeros tostados

FASE GUSTATIVA:

En boca se presenta como un vino envolvente, lleno de fruta y con un destacable frescor natural

Edición limitada de 660 botellas