

## **Ramon Do Casar – Treixadura | Ribeiro DO (Galicië) Espagne – 2025**

### **Domaine**

#### **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.

### **Vinification**

La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable avec des levures naturelles à température contrôlée. Le vin repose sur ses lies pendant trois mois pour atteindre une plus grande complexité aromatique. Après cela, il mûrit encore cinq mois en inox.

### **Informations spécifiques**

Premos de Ribeiro: Best White Wine from Ribeiro 2014/15/16

### **Dégustation**

Vin jaune paille clair avec des étincelles vertes. C'est un vin élégant avec un arôme très intense. Un mélange d'agrumes et d'arômes épicés avec des notes florales, notamment de pamplemousse, de fenouil, d'herbe, de roses blanches et de romarin. En bouche, ce vin est harmonieux, bien structuré et montre la fraîcheur du fruit, avec une longue finale aromatique.

### **Mets adaptées**

Huîtres - gratinée | Mollusques | Poisson - Anguilles au vert | Crustacés | Fondue au fromage | Saumon - fumé

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Treixadura

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 8-10°

Profil de goût: Aromatique frais

