



RAMÓN DO CASAR
TREIXADURA
2022

DECANTER
WORLD WINE AWARDS
2023

BEST IN SHOW

97

Points

Marca: Ramón do Casar Treixadura.

Edición: 85.000 botellas.

Enólogo: Pablo Estévez.

Añada: 2022.

Denominación: D.O. Ribeiro.

Variedad de uva: Treixadura. Monovarietal.

Crianza y fermentación en inox.

Viñedos en un entorno privilegiado.

Grado ALC/ Vol: 13°

Suelo: franco-arenoso.

Vinificación:

Uva seleccionada manualmente a mediados del mes de septiembre.

Extracción de mostos mediante suaves prensados y una ligera maceración. Tras dos días de desfangado estático por decantación en frío, se inicia la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas, durante 12-14 días. Una vez terminada, se trasiegan los vinos a nuevos depósitos inox. donde reposan 2-3 meses sobre sus propias lías.

En el mes de febrero tiene lugar la fase de clarificado, filtrado, y embotellado del vino.

Reposo de un mes en bodega, y según criterio del enólogo, salida al mercado.

Notas de Cata

-

Fase visual:

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

Fase olfativa:

Aroma franco, limpio, elegante y de alta intensidad. Mezcla de recuerdos cítricos y herbales sobre ligeras connotaciones florales donde sobresale el pomelo, hinojo, césped, mimosas, rosas blancas y el romero.

Fase gustativa:

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

ramondocasar.es