



RAMÓN DO CASAR  
VARIETAL  
2022

MUNDUS VINI  
2023

GOLD

VINESPAÑA  
2023

ORO

GUÍA LUÍS PAADÍN  
VINOS DE GALICIA  
2023

ORO

**Marca:** Ramón do Casar Varietal.

**Edición:** 125.000 botellas.

**Enólogo:** Pablo Estévez.

**Añada:** 2022.

**Denominación:** D.O. Ribeiro.

**Castes autóctonas:** Treixadura, albariño  
y godello.

Crianza y fermentación en inox.

Viñedos en un entorno privilegiado.

**Grado ALC/ Vol:** 13°

**Suelo:** franco-arenoso.

#### **Vinificación:**

Uvas seleccionadas manualmente a principios 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 se inicia la fase de coupage

de las uvas treixadura, albariño y godello. Una semana después, se clarifica, para a finales de febrero, terminar el proceso con el filtrado, y embotellado del vino. Reposo de un mes en bodega, y según criterio del enólogo, salida al mercado.

#### **Notas de Cata**

-

#### **Fase visual:**

Limpio y brillante, color amarillo pajizo con destellos verdosos.

#### **Fase olfativa:**

Aroma intenso, complejo y muy elegante. Sobresalen las notas frutales de rosa blanca y tilo. Es de destacar su alta tipicidad.

#### **Fase gustativa:**

Muy agradable en su paso por boca, meloso, buen equilibrio, largo y con la frescura adecuada para dejar un largo recuerdo de fruta.

[ramondocasar.es](http://ramondocasar.es)