



RAMÓN DO CASAR
GODELLO
2022

DECANTER
WORLD WINE AWARDS
2023
-
GOLD

95
Points

Marca: Ramón do Casar Godello.
Edición limitada: 4.000 botellas.
Enólogo: Pablo Estévez.

Añada: 2022.
Denominación: D.O. Ribeiro.
Variedad de uva: Godello criado en barrica de roble francés. Crianza: 7 meses.
Viñedos en un entorno privilegiado.

Grado ALC/ Vol: 13°
Suelo: franco-arenoso.

Vinificación:
Uva godello seleccionada manualmente a principios 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 trasiega a fudres de madera de roble francés para fermentar a temperaturas controladas, durante 12-14 días. Una vez realizada, se inicia un proceso de crianza de 2-3 meses. En abril, se trasiega para clarificar y filtrar en inox., donde reposa 2 meses.
El embotellado tiene lugar en el mes de junio,

para posterior evolución en botella según criterio del enólogo.

Notas de Cata

-

Fase visual:
Color amarillo pajizo con destellos de limón.

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.

ramondocasar.es