



RAMÓN DO CASAR  
LENTO  
2020

DECANTER  
WORLD WINE AWARDS  
2023

92 Points

**Marca:** Ramón do Casar Lento.

**Edición limitada:** 615 botellas.

**Enólogo:** Pablo Estévez.

**Añada:** 2020.

**Denominación:** D.O. Ribeiro.

**Varietal de uva:** Treixadura criado en bodega de roble francés (5 meses). Vendimia tardía realizada en el mes de noviembre.

**Grado ALC/ Vol:** 13°

**Suelo:** franco-arenoso.

**Vinificación:**

Vino de vendimia tardía, elaborado en años climatológicamente favorables. El reto comienza dejando 3.000 kilos de uva treixadura sin vendimiarse, para a finales de octubre intentar recolectar aproximadamente una tercera parte. Traslado a bodega y extracción de mostos mediante prensado delicado con raspón. Tras dos días de desfogado estático por decantación en frío, se inicia la fermentación en inox. a temperatura controlada de en torno a 550-600 L, durante 10-12 días. Una vez completada, se trasiega a bodega nueva de roble francés de 500 L, para realizar una crianza de 5-6 meses con battonage

2 veces por semana, durante 3 meses. En el mes de abril, se lleva a inox. para clarificación, y filtrado. Tres meses después, en julio, se embotella, para posterior evolución según criterio del enólogo (2 años aprox.).

**Notas de Cata**

-

**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.

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