



RAMÓN DO CASAR
VARIETAL
2025

CHALLENGE
INTERNATIONAL
DU VIN
2026

-
ORO

VINESPAÑA
2026
-
ORO

PREMIOS BACO
2026
-
ORO

Marca: Ramón do Casar Varietal.

Edición: 125.000 botellas.

Enólogo: Pablo Estévez.

Añada: 2025.

Denominación: D.O. Ribeiro.

Castes autóctonas: Treixadura, albariño
y godello.

Crianza y fermentación en inox.

Viñedos en un entorno privilegiado.

Grado ALC/ Vol: 12,5°.

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 desfogado 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. Sobre-salen 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