

# CASAR D VIDE



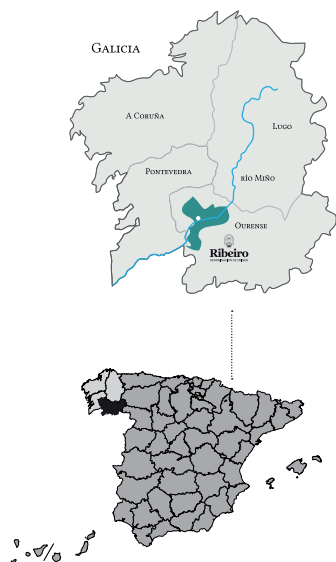
## CASAR de VIDE Treixadura 2019

### D.O. Ribeiro

Casar de Vide Treixadura 2019, es un Ribeiro con un medido coupage de las más selectas variedades de esta zona ancestral. La treixadura combina a la perfección con el albariño, el godello y la tarrantés, para llegar a este vino especial y personal. Un exhaustivo trabajo de ensamblaje en la bodega ha permitido transferir al vino estilo, carácter y equilibrio.

Este vino en fase visual presenta un vivo color amarillo paja pálido con reflejos verdosos y acerados, limpio y muy brillante. En nariz es franco, intenso y muy directo, con toques manzana recién cortada, cáscara de plátano verde, albaricoque también verde, y suaves toques de flor blanca y clavel, con ciertos recuerdos tropicales de piña fresca. Sutil fondo cítrico de pomelo.

En boca gustativa tiene una excelente longitud y equilibrio, con las frescas sensaciones de su origen Atlántico, con una viva acidez y las ricas sensaciones aromáticas del paladar, donde se perciben nítidos recuerdos de fresca manzana y melocotón, con final largo, vivo y equilibrado.



BODEGA CASAR DE VIDE  
Enólogo: Alberto Gómez  
Director Técnico: Félix González

# Añada 2019

La añada 2019 ha sido excelente para arrancar este proyecto en Ribeiro. Aunque algunas lluvias de finales del verano obligaron a estar pendientes en este clima atlántico, realmente favorecieron y dieron frescura a la fase final de la maduración, que concluyó en una vendimia durante la segunda mitad del mes de septiembre, con unos óptimos niveles de madurez.

## Viñedo

Los viñedos con los que se ha elaborado este primer Casar de Vide Treixadura 2019 han sido seleccionados por su cercanía a ambas orillas del río Miño, con distintas orientaciones para que la treixadura expresase diferentes matices: unos de frescura en las orientaciones más umbrías y otros de madurez en las más expuestas, buscando siempre la complejidad en convivencia con otras variedades nobles de la zona y respetando siempre este carácter atlántico que se respira en el paisaje donde abundan carballos, mimosas y pinos gallegos, sobre un profundo suelo silíceo.



# Datos técnicos

Formato 750ml

### Origen del vino

Viñedo	Zona de Vide
Localidad	Castro de Miño (Ourense)
Superficie	11 has
Textura del Suelo	Franco-silíceo
Altitud	200 m.
Producción/ha	7.000 kg/ha
Orientación	varias
Pendiente	2-10%
Año de plantación	1990-2000

### Elaboración

Varietal	85% Treixadura
Vendimia	Septiembre
Primera añada	2019
Tipo de elaboración	Tradicional en vinos blancos.
Botellas producidas	50.000 botellas
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)
Crianza	Sobre lías finas
Alcohol	12,5%
Acidez	5.20 g/l

### Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura	Consumir preferentemente entre 6 y 8°C.

## Bodega CASAR de VIDE

Casar de Vide se encuentra en el municipio ourensano de Castro de Miño a escasos metros del propio río. Un paraje de enorme belleza donde los viñedos dibujan el terreno con sus elegantes contornos y ondulaciones.

El nombre de nuestra bodega significa Casa de Viña ya que está compuesto por los términos Casar, que es la denominación de los hogares tradicionales gallegos y Vide que viene dado por su pertenencia al Concello de Vide, famoso por su tradicional cultivo de la vid. La bodega está ubicada en pleno corazón de la D.O. Ribeiro, la más antigua de Galicia, y pretende convertirse en una de las referencias vitivinícolas de dicha región donde la excelencia y la calidad son señas imprescindibles de identidad, tanto en sus métodos de producción como en sus admirados vinos.

La bodega se asienta sobre una superficie de 2.200 metros cuadrados y fue construida en 1988 con piedra granítica de cantería junto a la vivienda histórica que fundada en 1957. Casar de Vide ha sabido incorporar modernidad, tecnología y vanguardia al clasicismo de una tierra con un potencial único. Dispone de nave de recepción de uva y procesado, nave de fermentación y almacenamiento, sala de embotellado y filtrado, zona de almacenamiento y sala para visitas y catas

### Bodega CASAR de VIDE

Calle Vide, 2 32232  
Castro de Miño, Ourense  
España - Spain