

Casar de Vide obtiene un **BACO DE ORO** en los Premios de la Unión Española de Catadores



El vino de Bodega Casar de Vide, elaborado con castes autóctonas, refuerza la presencia del Ribeiro gallego entre los vinos jóvenes reconocidos en los Premios BACO de la Unión Española de Catadores

Castrelo de Miño, 2 de junio de 2026. Casar de Vide 2025, de Bodega Casar de Vide, ha sido distinguido con un **Baco de Oro** en los Premios Baco cosecha 2025, certamen dedicado a reconocer los mejores vinos jóvenes de España. El reconocimiento sitúa a esta referencia de la D.O. Ribeiro entre los vinos gallegos destacados en el palmarés oficial de esta edición, confirmando el trabajo realizado en torno al origen, la selección de uva y la interpretación actual de una zona con una fuerte tradición vitivinícola.

NOTA DE PRENSA

Las castes gallegas de Treixadura, Torrontés, Albariño y Godello triunfan por su singularidad y expresividad. Este resultado supone un nuevo respaldo para un vino que nace en Galicia, en una de las denominaciones históricas del panorama vitivinícola español, y que pone el acento en la frescura, la identidad atlántica y el trabajo con variedades autóctonas por parte del equipo enológico, liderado en Ribeiro por su enóloga María Vidal y dirigido por el enólogo Javier Aladro.

“Recibir un Baco de Oro para Casar de Vide 2025 supone una satisfacción y una responsabilidad. Este reconocimiento pone en valor el trabajo de todo el equipo y la capacidad del Ribeiro para ofrecer vinos jóvenes con identidad, frescura y carácter”, señala **Carlos Moro, presidente de Bodega Casar de Vide**.

Bodega Casar de Vide se ubica en Castrelo de Miño, en la provincia de Ourense, en pleno corazón de la D.O. Ribeiro y a escasos metros del río Miño. Desde este enclave, la bodega desarrolla un proyecto vinculado al territorio, orientado a la elaboración de vinos blancos de uvas autóctonas que expresen elegancia, frescura y delicadeza. Este reconocimiento refuerza la proyección de Casar de Vide en el contexto gallego, nacional e internacional, y contribuye a visibilizar el valor de Ribeiro como territorio de vinos blancos con personalidad propia. Los Premios Baco, otorgados por la Unión Española de Catadores, valoran cada año vinos jóvenes mediante cata a ciegas.

Casar de Vide, ‘La Casa de la Vid’

La Bodega está ubicada en pleno corazón de la D.O. Ribeiro, la más antigua de Galicia, a escasos metros del propio río Miño. Casar de Vide se ha convertido 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. Para Carlos Moro, “este proyecto responde a nuestro deseo de continuar elaborando vinos singulares de comarcas diferenciales de nuestro país”.

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, fundada en 1957. Dispone de nave de recepción de uva y procesado, nave de fermentación y almacenamiento, sala de embotellado y filtrado, zona de producto terminado y una zona social para visitas y catas, todas recientemente renovadas.

Los equipos enológico y viticultor, con Emilio y María Vidal, Javier Aladro y Carlos Moro, son la base para la expansión de Bodegas Familiares Matarromera en Ribeiro, donde Casar de Vide apuesta por los vinos elaborados a partir de variedades de uva autóctonas, de gran personalidad y expresividad.