



COTO DE  
GOMARIZ



## FICHA TÉCNICA ABADÍA DE GOMARIZ 2012

**BODEGA** COTO DE GOMARIZ

**Propietario** Ricardo Carreiro Álvarez

**Enólogo** Xosé Lois Sebio Puñal

**Web** [www.losvinosdemiguel.com](http://www.losvinosdemiguel.com)

**Origen de las uvas** Selección de viñedos de la propiedad en la parroquia de Gomariz principalmente. Espalderas doble cordón Royat y densidades de 5.000 a 6250 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

**Suelos** Esquistos (xistos), arenas y arcilla

**Orografía** Bancales y laderas suaves

**Localización** Gomariz, Leiro - D.O. Ribeiro - Ourense, Galicia, España.

**Varietades** Sousón (50%), Brancellao, Ferrol y Mencía.

**Elaboración** Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración pre-fermentativa en frío y fermentación alcohólica con levaduras salvajes a temperatura controlada en acero inoxidable con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Crianza durante 12 meses en barricas usadas de 300 l de roble francés (80%) y americano (20%). Afinado en botella un mínimo de 6 meses. Embotellado en Día Fruta el 7 de Julio 2015.

**% VOL** 13,5

**Azúcares reductores(g/l)** 2,00

**Acidez Total (g/l)** 4,74

**pH** 3,69

**Producción (nº botellas)** 20.000

**Formato** 750ml en cajas de 12x75cl y Magnum 1,5l.

**Significado de la Etiqueta** Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s.XII.

**Servicio y Maridaje** Tª: 18°C. Pulpo a la Gallega. Carnes de ternera gallega. Cordero. Es un vino muy versátil por su fruta y frescura se puede maridar muy bien con casi todo tipo de carnes y verduras.

**Prensa**

Guía Peñín 2017 - 92-5\*

Vivir el Vino 2017 - 92

James Suckling Dic16 - 91

Jancis Robinson Aug16 - 15,5/20

Wine Spectator Dic15 - 89

Vinous/Tanzer IWC Oct14 - 90

Guía Repsol 2017 - 90

Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014 - 93

Robert Parker WA Aug12 - 90

Robert Parker WA May16 - 88

W&SMag Aug12 - 88

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2017 - Plata

Decanter WWA 2013 - Silver

Concours Mondial Bruselas 2013 - Plata

**Cata (Josh Reynolds)** De color púrpura brillante. Bayas picantes oscuras y hueso de cereza en la nariz picante, con un matiz picante picante. En boca centrado y mineralidad en el paladar, cereza y cassis, ofreciendo sabores amargos y un toque de hierbas medicinales. Con aireación gana dulzura y acaba largo y preciso, con taninos furtivos. Agarre.



COTO DE  
GOMARIZ



## DATA SHEET

# ABADÍA DE GOMARIZ 2012

### CELLAR COTO DE GOMARIZ

**Owner** Ricardo Carreiro Álvarez

**Winemaker** Xosé Lois Sebio Puñal

**Website** [www.losvinosdemiguel.com](http://www.losvinosdemiguel.com)

**Grape Origin** Just from the vineyards owned placed in Gomariz, Leiro Council. 5000-6250 vines/Ha. No Synthesis or Insecticide products used..

**Soils** Granitic origin, schist and clay.

**Orography** Terraces (Socalcos) and smooth slopes

**Location** Gomariz, Leiro - D.O. Ribeiro - Ourense, Galicia, España.

**Varietal breakdown** Sousón (50%), Brancellao, Ferrol and Mencía.

**Winemaking** Selection in field. Hand Harvest into 18 kg plastic-crates. Sorting table is used. Skin contact maceration at low temperature. Alcoholic fermentation in stainless steel under controlled temperature. Periodical Pump over and punch down is made. Aged in 300 l oak barrels for 12 months. 85% French, 15% American oak. Bottled July, 7th 2015 in Fruit Day. Wine rounds in bottle at least for six month.

**% VOL** 13,5

**Reducing sugar (g/l)** 2,00

**Total acidity (g/l)** 4,74

**pH** 3,69

**Production (bottles)** 20.000

**Format** 750ml en cajas de 12x75cl y Magnum 1,5l.

**Label explanation** Coat of Arms of the Abbey Gomariz. Oldest Civil Building for Winemaking in the Iberian Peninsula, from s. IX.

**Service y Food pairing** 18°C. Very versatile wine for its fruit and freshness it could match very well with almost all kinds of meats and vegetables.

### Press

Guía Peñín 2017 - 92-5\*

Vivir el Vino 2017 - 92

James Suckling Dec16 - 91

Jancis Robinson Aug16 - 15,5/20

Wine Spectator Dec15 - 89

Vinous/Tanzer IWC Oct14 - 90

Guía Repsol 2017 - 90

Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014 - 93

Robert Parker WA Aug12 - 90

Robert Parker WA May16 - 88

W&SMag Aug12 - 88

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2017 - Plata

Decanter WWA 2013 - Silver

Concours Mondial Bruselas 2013 - Plata

**Tasting notes (Josh Reynolds)** Bright violet color. Spicy dark berries and cherry pit on the pungent nose, with a peppery nuance adding spicy lift. Minerally and focused on the palate, offering bitter cherry and cassia flavors and a hint of medicinal herbs. Gains sweetness with air and finishes precise and long, with sneaky tannins adding grip.