



COTO DE  
GOMARIZ

## FICHA TÉCNICA GOMARIZ DOCE 2015



**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 los viñedos más al Norte y con orientación Este en el Valle del Avia. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

**Suelos** Arenas graníticas fundamentalmente.

**Orografía** Bancales y laderas suaves.

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

**Variedades** Treixadura

**Elaboración** Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. 40% de vendimia con mucha acidez y el resto sobremadura. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con parada de fermentación cuando el equilibrio acidez/dulzor se estima óptimo. Vino al Estilo alemán. Afinado en depósito durante 9 meses. Embotellado en Día Flor el 9 de Abril de 2016. Reposó en botella un mínimo de 8 meses.

**% VOL** 9,15

**Azúcares reductores (g/l)** 80

**Acidez Total (g/l)** 8,3

**pH** 2,92

**Sulfuroso Total (mg/l)** 140

**Producción (botellas)** 5.000

**Formato** Botellas de 75 cl - Cajas de 12 botellas.

**Significado de la Etiqueta** 12 se lee DOCE en gallego que además del número significa "dulce". Es además el vino número 12 de la bodega Coto de Gomariz.

**Servicio y Maridaje** 9º C. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.

**Cata (Josh Reynolds)** Amarillo pajizo, notas verdosas. Intensos aromas de melocotón blanco, piel de mandarina, naranja confitada, piña verde, jazmín, té verde, fósforo, cera de panal y hierbas aromáticas. Boca cítrica, fresca, sabroso equilibrio dulce ácido. Post gusto largo y sávido. Carácter mineral de suelo granítico. Vino que mejorará en botella. Integrando su intensa acidez, con el adictivo dulzor.



COTO DE  
GOMARIZ

## DATA SHEET

# GOMARIZ DOCE 2015



### CELLAR COTO DE GOMARIZ

**Owner** Ricardo Carreiro Álvarez

**Winemaker** Xosé Lois Sebio Puñal

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

**Grape Origin** Grape Selection in Northern vineyards in Avia Valley. Orientation East. Royat and Guyot prunning. 5000 to 7.200 pl/Ha. Fukuoka and R. Steinner theories in viticulture are followed. No Synthesis or Insecticide products used.

**Soils** Granitic Sands Soils.

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

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

**Varietal breakdown** Treixadura

**Winemaking** Selection in field. Hand Harvest into 18 kg plastic-crates. Sorting table is used. De-stemming, crushing and smooth pressing is made. Free-run juice is statically settled and fermented at low temperature in stainless steel vats. Salvage yeast is used. Fermentation is stopped mechanically when sugar/acidity proportion is right. German Style wine. Wine rounds in the vat for 9 months. It´s bottled in Flower Day: April, 9th 2016. Round in bottle for minimum 8 months.

**% VOL** 9,15

**Reducing sugar (g/l)** 80

**Total acidity (g/l)** 8,3

**pH** 2,92

**Total Sulphites (mg/l)** 140

**Production (bottles)** 2.500

**Format** Bottle 75 cl. 6 bottles cases.

**Label explanation** 12 is read "DOCE" in Galician Language. Means "sweet" and it´s number 12. This Wine is the Brand nº 12 in Gomariz Portfolio.

**Service y Food pairing** 7-8°C. Asiatic Food. Hot Food. Pastry cakes with fruits as Apple and creams. Foie.

**Tasting notes (Josh Reynolds)** Yellow straw, greenish notes. Intense aromas of white peach, tangerine skin, candied orange, green pineapple, jasmine, green tea, phosphorus, honeycomb wax and aromatic herbs. Citrus mouth, fresh, tasty sweet acid balance. Post long and sour taste. Mineral character of granitic soil. Wine that will improve in bottle. It would round its intense acidity, with addictive sweetness.