



COTO DE
GOMARIZ

FICHA TÉCNICA GOMARIZ X 2016



BODEGA COTO DE GOMARIZ

Propietario Ricardo Carreiro Álvarez

Enólogo Xosé Lois Sebio Puñal

Web www.losvinosdemiguel.com

Origen de las uvas Vino de pago de la finca "As Penelas". Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat. Densidad 5.000 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

Suelos Esquistos (Xistos en gallego).

Orografía 1 Hectárea en 14 bancales orientación SO (Encostas).

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

Variedades Albariño (95%) y Treixadura (5%).

Elaboración Selección de uva en la finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas y terminado con comerciales. Afnado en depósito hasta junio y reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día Flor en Marzo de 2017.

% VOL 13,4

Azúcares reductores (g/l) 2,10

Acidez Total (g/l) 5,35

pH 3,44

Sulfuroso Total (mg/l) 83

Producción (botellas) 5.000

Formato Botellas de 75 cl - Cajas de 12 botellas.

Significado de la Etiqueta X viene de "xistos", rocas que forman el suelo de la finca (esquistos).

Servicio y Maridaje 9°C. Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.

Prensa

Guía ABC 2017 - 93

James Suckling Dic16 - 93

Guía Peñín 2017 - 91-4*

Jancis Robinson Aug16 - 17,5/20

Robert Parker WA May16 - 92

Robert Parker WA Jan15 - 91

Robert Parker WA_Oct13 - 92

Vinous/Tanzer Oct14 - 91

Vinous/Tanzer Oct13 - 92

Guía Repsol 2016 - 92

Elmundovino.com Oct16 - 15,5/20

Guía Proensa 2015 - 93

Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2017 - Oro

The Wines From Spain Awards 2014/2012

Regional Trophy Decanter WWA 2010 Best White North Spain

Cata (Josh Reynolds) Luminoso, color amarillo brillante. Pera, nectarina y melón. Aromas minerales con un acento muy animado, con un toque de pulpa de limón. Picante y preciso a la entrada, carnoso luego, en el paladar medio ofrece vibrantes cítricos y huerta de frutas, sabores arriostros por la acidez jugosa. Cierra con notas minerales nerviosas y un borde refrescante y amargo.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET

GOMARIZ X

2016

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin From "As Penelas" Estate vineyard settled in Barro de Gomariz, Gomariz Village, Leiro Council. It could be considered a "vino de pago". 5000 pl/Ha. No Synthesis or Insecticide products used.

Soils Schist

Orography Terraces (Socalcos) .

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

Varietal breakdown Albariño 95%, Treixadura 5%.

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 used finishing with commercial yeast. Wine rounds in the vat until bottling. Bottled in Flower Day in March 2017.

% VOL 13,4

Reducing sugar (g/l) 2,10

Total acidity (g/l) 5,35

pH 3,44

Total Sulphites (mg/l) 83

Production (bottles) 5.000

Format Bottle 75 cl. 12 bottles cases.

Label explanation X stands for "xistos" rocks forming the floor of the farm. (schists).

Service y Food pairing 9°C. Lobster, Crayfish. Grilled Sea food. Creamy cheeses not very mature and Fresh Pasta. Warm Salads.

Press

Guía ABC 2017 - 93

James Suckling Dic16 - 93

Guía Peñín 2017 - 91-4*

Jancis Robinson Aug16 - 17,5/20

Robert Parker WA May16 - 92

Robert Parker WA Jan15 - 91

Robert Parker WA_Oct13 - 92

Vinous/Tanzer Oct14 - 91

Vinous/Tanzer Oct13 - 92

Guía Repsol 2016 - 92

Elmundovino.com Oct16 - 15,5/20

Guía Proensa 2015 - 93

Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2017 - Oro

The Wines From Spain Awards 2014/2012

Regional Trophy Decanter WWA 2010 Best White North Spain

Tasting notes (Josh Reynolds) Light, bright yellow. Lively, mineral-accented pear, melon and nectarine scents, with a touch of lemon pith adding lift. Spicy and precise on entry, then fleshier in the mid-palate, offering vibrant citrus and orchard fruit flavors braced by juicy acidity. Closes on a nervy mineral note, with excellent focus and a refreshingly bitter edge