



COTO DE  
GOMARIZ

## FICHA TÉCNICA SEICA 2009

**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** Vino de pago procedente de la viña "Taina" re-injertada en 2002. Conducción en vaso, poda en pulgares y densidad de plantación de 6.400 plantas por hectárea. Reconversión de viñedo viejo a viticultura biodinámica y cultivado solo con extractos de plantas.

**Suelos** Esquistos (Xistos) en subsuelo y arcillas en superficie.

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

**Varietades** Garnacha Común, Sousón y Carabuñeira.

**Elaboración** Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 kilos. Selección y despalillado manual. Maceración pre fermentativa y fermentación alcohólica en barrica de roble francés de 500 litros de capacidad con frecuentes bazuqueos. Maloláctica en barrica nueva de roble francés tipo borgoña de 300 litros de capacidad. Crianza, durante un periodo de 14 meses en barrica nueva de roble francés tipo borgoña de 300 litros de capacidad.

**% VOL** 14,1

**Azúcares Reductores (g/l)** 1,30

**Acidez Total (g/l)** 5,2

**pH** 3,87

**Sulfuroso Total (mg/l)** 53

**Producción (botellas)** 1 barrica de 300 l – 400 botellas

**Formato** Cajas de 6 botellas de 75 cl.

**Significado de la Etiqueta** El nombre tiene un doble sentido: Se: Sebio (y) Ca: Carreiro por los apellidos de los artifices. Y Seica en gallego es "quizás", "parece ser", "dicen que", "Seica que fixeron un bo viño". La etiqueta representa un eclipse, muy relacionado con la biodinámica.

**Servicio y Maridaje** 20°C. Decantación suave. Es un vino de taninos aterciopelados, muy equilibrado, pero no suave. Carnes rojas y verduras en tempura.

### **Prensa**

Vinous/Tanzer\_ Apr15 - 92

Robert Parker WA\_ May16 - 91

Elmundovino.com 15 - 17,5/20

Guía Peñín 2014 - 91

Guía Gourmets 2014 - 94

Verema.com May13 - 99

Verema.com Apr15 - 95

**Cata (Josh Reynolds)** Rubí. Aromas potentes de grosella negra, compota de cereza y púrpura, intenso con cualidades de humo y especias añadiendo complejidad. Cerezos y ciruelos rojos maduros, sabores dulces y aterciopelados en la entrada, mostrando chamuscado. Más vivo y más fuerte en paladar medio a un elemento picante y una columna de mineralidad. Acabados dulces, amplios y muy largos, con resonancia a picor y taninos muy bien contruidos.





COTO DE  
GOMARIZ

## DATA SHEET

# SEICA

## 2009

### CELLAR COTO DE GOMARIZ

**Owner** Ricardo Carreiro Álvarez

**Winemaker** Xosé Lois Sebio Puñal

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

**Grape Origin** One of our vineyard property in Gomariz. Single estate wine came from the vineyard "A Taina" re-grafted in 2002. Driving in pots, thumbs pruning and planting density of 6,400 plants per hectare. Conversion of old vineyards to biodynamic viticulture and cultivated only with plant extracts.

**Soils** Schits (xistos) in sub-soil and clay in surface.

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

**Varietal breakdown** Garnacha Común, Sousón and Carabuñeira.

**Winemaking** Selection in field, harvest by hand in boxes of 18 kilos. Selection and stripping manual. Pre-fermentation maceration and alcoholic fermentation in French oak barrels of 500 liters capacity with frequent "bazuqueos". Malolactic in French oak barrels burgundy type of 300 liter capacity. Aged for a period of 14 months in French oak barrels burgundy type 300 liter capacity.

**% VOL** 14,1

**Reducing sugar (g/l)** 1,3

**Total acidity (g/l)** 5,2

**pH** 3,87

**Total Sulphur (mg/l)** 53

**Production (bottles)** 300 liters French barrel. 400 bottles.

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

**Label explanation** Se: Sebio & Ca: Carreiro are the surnames of the winemaker and owner respectively. The Label have an Eclipse (Moon and Sun) related to their Bio Origen. A Taina was the first plot where the biodynamic was used in Gomariz. Seica is also a Galician word that means "perhaps", "so"...

**Service y Food pairing** 20°C. Decanting soft. It is a wine with velvety tannins, very Balanced, but not soft. Red meat and vegetable tempura.

### Press

Vinous/Tanzer\_ Apr15 - 92

Robert Parker WA\_ May16 - 91

Elmundovino.com 15 - 17,5/20

Guía Peñín 2014 - 91

Guía Gourmets 2014 - 94

Verema.com May13 - 99

Verema.com Apr15 - 95

**Tasting notes (Josh Reynolds)** Saturated ruby. Powerful aromas of blackcurrant, cherry compote and violet, with intense smoke and spice qualities adding complexity. Sweet and velvety on entry, showing ripe red cherry and singed plum flavors, then livelier and tighter in the mid-palate thanks to a spicy element and a spine of minerality. Finishes sweet, broad and very long, with resonating spiciness and building tannins. This intriguing wine was fermented and aged in new 500-liter French oak barrels.

