



COTO DE
GOMARIZ

FICHA TÉCNICA VX CUVEÉ CACO 2008



BODEGA COTO DE GOMARIZ

Propietario Ricardo Carreiro Álvarez

Enólogo Xosé Lois Sebio Puñal

Web www.losvinosdemiguel.com

Origen de las uvas Parcelas "Ferreira", reestructurada en 1994 y "Canceliña". Espalderas con poda doble cordón Royat y densidad de 5.000 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

Suelos Esquistos (xistos) y arcillas

Orografía Bancales y laderas suaves.

Localización Gomariz, Leiro - Valle del Avia. Vino de Mesa - Ourense, Galicia, España.

Varietades Sousón, Caiño longo, Caiño da Terra, Carabuñeira y Mencía.

Elaboración Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración pre-fermentativa en frío y FA a temperatura controlada en depósitos troncocónicos de madera y acero inox. con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Se aplica delastage para máxima extracción. FML en barrica. Crianza 20 meses en barricas de nuevas de roble francés (80%) y americano (20%) de 300 l. Embotellado en Día Fruta en Febrero de 2011. Afinado en botella un mínimo de 12 meses.

% VOL 14,5

Azúcares reductores (g/l) 2,3

Acidez Total (g/l) 5,8

pH 3,65

Producción (botellas) 9.000

Formato Botellas de 750 ml - Cajas de 6x75 cl.

Significado de la Etiqueta VX (Vino experimental) era la marca que Sebio y Ricardo les ponían a las primeras barricas de tinto que envejecían en Coto de Gomariz. Caco era el diminutivo del padre de Ricardo.

Servicio y Maridaje 20°C. Decantación suave. Carnes rojas. Caza Mayor. Quesos curados.

Prensa

Vinous/Tanzer_Sep14 - 90

James Suckling Dic16 - 89

Robert Parker WA Jan15 - 90

Guía ABC 2017 - 93

Wine Spectator Dic15 - 89

Guía Peñín 2016 - 89

Guía Peñín 2015 - 91

Guía Vivir el Vino - 93

Guía Repsol - 92

Cata (Josh Reynolds) Rubí profundo. Especiado de madera, frutas negras y regaliz en la nariz y fragante en la boca. Muestra muy buena profundidad y enfoque, con una vainilla de calidad que añade un toque dulce. Se aferra con tenacidad en el final especiado, enmarcado por taninos suaves.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET VX CUVEÉ CACO 2008

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Grapes from "A Ferreira" Estate vineyard settled in Barro de Gomariz, Gomariz Village, Leiro Council and re-planted with local varieties in 1994. It could be considered a "vino de pago". 5000 pl/Ha. No Synthesis or Insecticide products used.

Soils Schist and clay.

Orography Terraces (Socalcos) and smooth slopes

Location Gomariz, Leiro - Avia river Valley - Ourense, Galicia, España.

Varietal breakdown Sousón, Caiño Longo, Caiño da Terra, Carabuñeira 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 wood and stainless steel truncated tanks under controlled temperature. Periodical pump over and punch down is made. Salvage yeast is used. During fermentation "delastage" method is used in order to get a high color and tannic extraction. Malolactic fermentation in barrels. It's aged for 20 months in new French and American burgundy oak barrels. Bottled in fruit day in February 2011. Wine rounds in bottle at least for 12 months.

% VOL 14,5

Reducing sugar (g/l) 2,3

Total acidity (g/l) 5,8

pH 3,65

Production (bottles) 10.000

Format 6 bottles cases. Bottle 75 cl.

Label explanation VX (experimental wine) was the sign that Sebio and Ricardo wrote at first barrels they aged in Coto de Gomariz. Caco is the nick name of Ricardo's father: Ricardo Carreiro.

Service y Food pairing 20°C. Decanting soft. Red meats. Big Game. Matured Cheeses.

Press

Vinous/Tanzer_Sep14 - 90

James Suckling Dic16 - 89

Robert Parker WA Jan15 - 90

Guía ABC 2017 - 93

Wine Spectator Dic15 - 89

Guía Peñín 2016 - 89

Guía Peñín 2015 - 91

Guía Vivir el Vino - 93

Guía Repsol - 92

Tasting notes (Josh Reynolds) Deep ruby. Oak-spiced dark berries and licorice on the fragrant nose and in the mouth. Shows very good depth and focus, with a vanilla quality adding a sweet touch. Clings with spicy tenacity on the finish, framed by supple tannins.