



COTO DE
GOMARIZ

FICHA TÉCNICA VX CUVEÉ PRIMO 2007



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 doble cordón Royat y densidad de 5000 plantas/Ha. Viticultura sostenible y libre de tóxicos.

Suelos Esquistos (xistos), arcillas

Orografía Bancales y laderas suaves.

Localización Gomariz, Leiro - Valle del Avia - 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 fermentación alcohólica a temperatura controlada en acero inoxidable con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Crianza durante 30 meses en barricas nuevas de roble francés (100%) de 300 l y 500 l. Afinado en botella un mínimo de 12 meses. Embotellado en día fruta l 13 de Mayo de 2011.

% VOL 14

Azúcares reductores (g/l) 2

Acidez Total (g/l) 5,9

Producción (botellas) 2.500

Formato Botellas de 75 cl - Cajas de 6 botellas.

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. Primo es el nombre del abuelo de Ricardo: Primo Carreiro.

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

Prensa

Peñín - 93

Tanzer - 91

Repsol - 93

Cata (Josh Reynolds) De color púrpura brillante. Aromas intensos, minerales-acentuado de hueso de cereza, mora y aceites florales, que evolucionan a regaliz y matices de chocolate negro. Sabroso, penetrantes sabores de bayas oscuras se iluminaron por especias y notas minerales de pimienta y muestran una textura suave y aterciopelada. Acabado suave tánico. Enérgico, moras, dulce toque de notas florales detrás.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET VX CUVÉE PRIMO 2007

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Grapes come mainly 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. Salvage yeast is used. Periodical pump over and punch down is made. During fermentation "delastage" method is used in order to get a high color and tannic extraction. Malolactic fermentation in barrels. It's aged for 36 months in new French and American burgundy oak barrels. Bottled in May, 13th 2011. Wine rounds in bottle at least for 12 months.

% VOL 14

Reducing sugar (g/l) 2

Total acidity (g/l) 5,9

Production (bottles) 2.500

Format Bottle 75 cl. 6 bottles cases.

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

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

Press

Peñín - 93

Tanzer - 91

Repsol - 93

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.