



COTO DE  
GOMARIZ



## FICHA TÉCNICA ABADÍA DE GOMARIZ 2013

**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 viñedos de la propiedad en la parroquia de Gomariz principalmente. Espalderas doble cordón Royat y densidades de 5.000 a 6250 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

**Suelos** Esquistos (xistos), arenas y arcilla

**Orografía** Bancales y laderas suaves

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

**Varietades** Sousón (50%), Brancellao, Ferrol 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 con levaduras salvajes a temperatura controlada en acero inoxidable con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Coupaje de fincas en febrero y F.M en depósito. Crianza durante 12 meses en barricas usadas de 500 l de roble francés. Afinado en botella un mínimo de 6 meses. Embotellado en Día Fruta el 18 de Agosto de 2017.

**% VOL** 13,10

**Azúcares reductores(g/l)** 2,50

**Acidez Total (g/l)** 5,50

**Acidez Volátil (g/l)** 0,68

**pH** 3,63

**Producción (nº botellas)** 20.000

**Formato** 750ml en cajas de 12x75cl y Magnum 1,5l.

**Significado de la Etiqueta** Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s.XII.

**Servicio y Maridaje** Tº: 18°C. Pulpo a la Gallega. Carnes de ternera gallega. Cordero. Es un vino muy versátil por su fruta y frescura se puede maridar muy bien con casi todo tipo de carnes y verduras.

**Prensa**

Guía Peñín 2017 - 92-5\*(2012)

Vivir el Vino 2017 - 92 (2012)

James Suckling\_Dic16 - 91 (2012)

Jancis Robinson\_Aug16 - 15,5/20 (2012)

Wine Spectator\_Dic15 - 89 (2011)

Vinous/Tanzer IWC\_Sep11 - 90 (2009)

Guía Repsol 2018 - 90 (2012)

Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014 - 93 (2010)

Robert Parker WA\_Aug12 - 90 (2009)

Robert Parker WA\_Abr16 - 88 (2012)

W&SMag\_Aug12 - 88 (2009)

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018\_Medalla Plata (2012)

Decanter WWA 2013\_Silver (2010)

Concours Mondial Bruselas 2013\_Plata (2010)

**Cata (Josh Reynolds)** De color púrpura brillante. Bayas picantes oscuras y hueso de cereza en la nariz picante, con un matiz picante picante. En boca centrado y mineralidad en el paladar, cereza y cassis, ofreciendo sabores amargos y un toque de hierbas medicinales. Con aireación gana dulzura y acaba largo y preciso, con taninos furtivos. Agarre.



COTO DE  
GOMARIZ



## DATA SHEET

# ABADÍA DE GOMARIZ 2013

### CELLAR COTO DE GOMARIZ

**Owner** Ricardo Carreiro Álvarez

**Winemaker** Xosé Lois Sebio Puñal

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

**Grape Origin** Just from the vineyards owned placed in Gomariz, Leiro Council. 5000-6250 vines/Ha. No Synthesis or Insecticide products used..

**Soils** Granitic origin, schist and clay.

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

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

**Varietal breakdown** Sousón (50%), Brancellao, Ferrol 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 stainless steel under controlled temperature. Periodical Pump over and punch down is made. Copuage of different plots and Malolactic in tanks. Aged in 500 l French oak barrels for 12 months. Bottled August, 18th 2017 in Fruit Day. Wine rounds in bottle at least for six month.

**% VOL** 12,9

**Reducing sugar (g/l)** 2,50

**Total acidity (g/l)** 5,50

**Volatile acidity (g/l)** 0,68

**pH** 3,63

**Production (bottles)** 20.000

**Format** 750ml en cajas de 12x75cl y Magnum 1,5l.

**Label explanation** Coat of Arms of the Abbey Gomariz. Oldest Civil Building for Winemaking in the Iberian Peninsula, from s. IX.

**Service y Food pairing** 18°C. Very versatile wine for its fruit and freshness it could match very well with almost all kinds of meats and vegetables.

### Press

Guía Peñín 2017 - 92-5\*(2012)

Vivir el Vino 2017 - 92 (2012)

James Suckling\_Dic16 - 91 (2012)

Jancis Robinson\_Aug16 - 15,5/20 (2012)

Wine Spectator\_Dic15 - 89 (2011)

Vinous/Tanzer IWC\_Sep11 - 90 (2009)

Guía Repsol 2018 - 90 (2012)

Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014 - 93 (2010)

Robert Parker WA\_Aug12 - 90 (2009)

Robert Parker WA\_Abr16 - 88 (2012)

W&SMag\_Aug12 - 88 (2009)

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018\_Medalla Plata (2012)

Decanter WWA 2013\_Silver (2010)

Concours Mondial Bruselas 2013\_Plata (2010)

**Tasting notes (Josh Reynolds)** Bright violet color. Spicy dark berries and cherry pit on the pungent nose, with a peppery nuance adding spicy lift. Minerally and focused on the palate, offering bitter cherry and cassia flavors and a hint of medicinal herbs. Gains sweetness with air and finishes precise and long, with sneaky tannins adding grip.