



COTO DE
GOMARIZ

FICHA TÉCNICA

COLLEITA SELECCIONADA

2016 *Finca O Figueiral*



BODEGA COTO DE GOMARIZ

Propietario Ricardo Carreiro Álvarez

Enólogo Xosé Lois Sebio Puñal

Web www.losvinosdemiguel.com

Origen de las uvas Finca única "O Figueiral" en Gomariz, replantada en 1978 con uvas autóctonas. 5.000 plants/Ha. Libre de Tóxicos.

Suelos Arcillas en superficie y Subsuelo de Esquistos

Orografía Ladera suave

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

Varietades Treixadura (70%), Godello, Albariño, Loureira, Lado y minoritarias locales.

Elaboración Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inox. Final de fermentación en barricas nuevas de roble francés de 500 l. Crianza sobre lías finas 10 meses, realizando batonnage periódicos solo para evitar reducciones. 12 meses en depósito y 6 meses en botella. Embotellado en día Flor el 15 de Diciembre de 2017.

% VOL 13,10

Azúcares reductores(g/l) 1,20

Acidez Total (g/l) 6,12

Acidez Volátil (g/l) 0,36

pH 3,25

Sulfuroso Total (mg/l) 118

Producción (nº botellas) 3.300

Formato Botellas de 750 ml - Cajas de 6x75 cl y Magnum 1,5 l.

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

Servicio y Maridaje 11°C. Decantación suave. Langosta Meunier. Caldeirada de Pescados y Mariscos. Carnes de Ave de Caza con/sin rellenos de frutos secos. Foie. Pescados grandes al horno, preparaciones suaves de Pastas frescas, Carpaccio. Quesos cremosos tipo La Serena.

Prensa

James Suckling _Dic16 - 93 (2012)

Robert Parker WA _May16 - 92 (2012)

Guía Peñín 2018 - 92 (2015)

Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018 _Gran Oro (2012)

Guía Peñín 2016 - 94 (2012)

Guía ABC 2016 - 94 (2012)

Guía Vivir el Vino 2016 - 93 (2012)

Wine Spectator _Dic15 - 92 (2012)

Wine & Spirits Magazine _Aug15 - 91 (2012)

elmundovino.com _Jul15 - 17,5/20 (2012)

Vinous/S. Tanzer's Int. W.C. _Sep14 - 92 (2011)

Guía Palacio de Hierro (México) 2016 - 93 (2010)

Robert Parker WA _Oct13 - 93 (2010)

Challengue Int. Du Vin 2012 _Gold Medal (2009)

elmundovino.com _Ene11 _Mejor Blanco de España (2008)

Cata (Josh Reynolds) Amarillo claro. Matriz compleja de aromas de frutas: melón, durazno, mandarina, higo y membrillo, con un matiz floral suave. Notas de Pedernal muy preciso, que cuenta con muy buena profundidad, amielado a la vez que fresco, ralladura de cítricos y de piel de pera. Esta exuberancia pero animada mezcla termina con una excelente claridad y persistencia mineral.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET

COLLEITA SELECCIONADA

2016 *Finca O Figueiral*

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Single Estate Vineyard "O Figueiral" in Gomariz. Grafted into local grapes in 1978. 5.000 plants/Ha. Totally free of Toxic products. Fukuoka and R. Steinner Theories applied on viticulture works.

Soils Clay (subsoil of Schists)

Orography Smooth slope.

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

Varietal breakdown Treixadura (70%), Godello, Loureira, Torrontés, Lado, Albariño and minor local grapes.

Winemaking Selection in field. Hand Harvest into 18 kg plastic-crates. Sorting table. De-stemming, crushing and smooth pressing is made. Free-run juice is statically settled and partial fermented at low t° in stainless steel vats. It ends fermentation in new 500 l French Oak barrels. It's aged over fine-tees for 10 months. Periodically battonage is made to get a good balance between wine and wood and to search out a full-body wine. Wine rounds in bottle at least for 6 months. Bottled in Flower Day in December, 15th 2017.

% VOL 13,10

Reducing sugar (g/l) 1,20

Total acidity (g/l) 6,12

Volatile acidity (g/l) 0,36

pH 3,25

Total Sulphur (mg/l) 118

Production (bottles) 3.300

Format 6 bottles cases. Bottle 75 cl. And Magnum 1,5 l.

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 11 ° C. Decanting soft. Lobster Meunier. Grilled Seafood. Game Bird Meat with/without fillers nuts. Foie. Large baked fish. Soft preparations of Fresh pasta. Carpaccio. La Serena cream cheese type.

Press

James Suckling_Dic16 - 93 (2012)

Robert Parker WA_May16 - 92 (2012)

Guía Peñín 2018 - 92 (2015)

Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018_Gran Oro (2012)

Guía Peñín 2016 - 94 (2012)

Guía ABC 2016 - 94 (2012)

Guía Vivir el Vino 2016 - 93 (2012)

Wine Spectator_Dic15 - 92 (2012)

Wine & Spirits Magazine_Aug15 - 91 (2012)

elmundovino.com_Jul15 - 17,5/20 (2012)

Vinous/S. Tanzer's Int. W.C. _Sep14 - 92 (2011)

Guía Palacio de Hierro (México) 2016 - 93 (2010)

Robert Parker WA_Oct13 - 93 (2010)

Challengue Int. Du Vin 2012_Gold Medal (2009)

elmundovino.com_Ene11_Mejor Blanco de España (2008)

Tasting notes (Josh Reynolds) Light yellow. Complex array of fruit aromas: melon, peach, tangerine, fig and quince, with a suave floral overtone. Stony and precise, boasting very good depth to its fresh honeydew, citrus zest and pear skin flavors. This lush yet lively white blend finishes with excellent clarity and mineral-driven persistence