



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

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. Coupage 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

Azúcares reductores(g/l) 2,50

Acidez Total (g/l) 5,50

Acidez Volátil (g/l) 0,68

pH 3,63

Sulfuroso Total 54

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

James Suckling_Aug18 - 93

Guía Peñín 2019 - 90-5*

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 taninosfurtivos. 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

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 13

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 Bottles of 750 ml in 12X75 cl cases. Magnum 1500 ml. 3X1500 ml cases

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

James Suckling_Aug18 - 93

Guía Peñín 2019 - 90-5*

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.