

FICHA TÉCNICA
GOMARIZ 12
2017



BODEGA COTO DE GOMARIZ

Propietario Ricardo Carreiro Álvarez

Enólogo Xosé Lois Sebio Puñal

Web www.losvinosdemiguel.com

Origen de las uvas Selección de los viñedos más al Norte y con orientación Este en el Valle del Avia. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

Suelos Arenas graníticas fundamentalmente.

Orografía Bancales y laderas suaves.

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

Variedades Treixadura.

Elaboración Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. 40% de vendimia con mucha acidez y el resto sobremadura. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con parada de fermentación cuando el equilibrio acidez/dulzor se estima óptimo. Vino al Estilo alemán. Afinado en depósito durante 9 meses. Embotellado en Día Flor el 12 de Febrero de 2018. Reposó en botella 7 meses.

% VOL 8,80

Azúcares residuales (g/l) 98,0

Acidez Total (g/l) 8,72

Acidez Volátil (g/l) 0,32

pH

SO2 Total (mg/l) 186

Producción (nº botellas) 5.000

Formato Botellas de 750 ml - Cajas de 12.

Significado de la Etiqueta 12 se lee DOCE en gallego que además del número significa "dulce". Es además el vino número 12 de la bodega Coto de Gomariz.

Servicio y Maridaje 9º C. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.

Prensa

Guía Peñín 2018 89 (2015)

James Suckling_Ago18 89 (2016)

Cata Amarillo pajizo, notas verdosas. Intensos aromas de melocotón blanco, piel de mandarina, naranja confitada, piña verde, jazmín, té verde, fósforo, cera de panal y hierbas aromáticas. Boca cítrica, fresca, sabroso equilibrio dulce ácido. Post gusto largo y sávido. Carácter mineral de suelo granítico. Vino que mejorará en botella. Integrando su intensa acidez, con el aditivo dulce.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET

GOMARIZ DOCE 2017

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Grape Selection in Northern vineyards in Avia Valley. Orientation East. Royat and Guyot prunnig. 5000 to 7.200 pl/Ha. Fukuoka and R. Steinner theories in viticulture are followed. No Synthesis or Insecticide products used.

Soils Granitic Sands Soils.

Orography Terraces (Socalcos) and smooth slopes

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

Varietal breakdown Treixadura

Winemaking Selection in field. Hand Harvest into 18 kg plastic-crates. Sorting table is used. De-stemming, crushing and smooth pressing is made. Free-run juice is statically settled and fermented at low temperature in stainless steel vats. Salvage yeast is used. Fermentation is stopped mechanically when sugar/acidity proportion is right. German Style wine. Wine rounds in the vat for 9 months. It's bottled in Flower Day: February, 12 2018. Round in bottle for minimum 7 months.

% VOL 8,80

Reducing sugar (g/l) 98

Total acidity (g/l) 8,72

Volatil acidity (g/l) 0,32

pH

Total Sulphites (mg/l) 186

Production (bottles) 5.000

Format Bottles 75 cl. - 12 bottles cases.

Label explanation 12 is read "DOCE" in Galician Language. Means "sweet" and it's number 12. This Wine is the Brand nº 12 in Gomariz Portfolio.

Service y Food pairing 9°C. Asiatic Food. Hot Food. Pastry cakes with fruits as Apple and creams. Foie.

Tasting notes (Josh Reynolds) Yellow straw, greenish notes. Intense aromas of white peach, tangerine skin, candied orange, green pineapple, jasmine, green tea, phosphorus, honeycomb wax and aromatic herbs. Citrus mouth, fresh, tasty sweet acid balance. Post long and sour taste. Mineral character of granitic soil. Wine that will improve in bottle. It would round its intense acidity, with addictive sweetness.