



COTO DE
GOMARIZ



FICHA TÉCNICA COTO DE GOMARIZ 2017

BODEGA COTO DE GOMARIZ

Propietario Ricardo Carreiro Álvarez

Enólogo Xosé Lois Sebio Puñal

Web www.losvinosdemiguel.com

Origen de las uvas Selección de las viñas en propiedad del Valle de Gomariz. 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, esquistos y arcilla.

Orografía Bancales y laderas suaves.

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

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

Elaboración Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Todo ello se hace por finca. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja tª con levaduras autóctonas y acabado con comerciales. 20% del vino ha estado en barrica 10 meses. Coupaje de fincas y afinado en depósito. Embotellado en día flor: Septiembre de 2018.

% VOL 13,2

Azúcares residuales (g/l) 0,70

Acidez Total (g/l) 5,20

Acidez Volátil (g/l) 0,36

pH 3,50

SO2 Total (mg/l) 164

Producción (nº botellas) 50.000

Formato Botellas de 750 ml - Cajas de 12x75 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 9°C. Vieiras a la Gallega y otros mariscos con cierta complejidad. Pescados como Rodaballo, Bacalao, Salmón ahumado. Preparaciones al Horno. Carnes Blancas. Quesos con poca curación.

Prensa y Premios

Guía Peñín 2019 - 92 (2016)

Decanter_Mar18 - 90 (2016)

James Suckling_Aug18 - 92 (2016)

Robert Parker WA_Aug17 - 93+ (2015)

Guía Peñín 2018 - 93-5*(2015)

Guía Repsol 2018 - 92 (2015)

Vivir el Vino 2018 - 91 (2015)

Jancis Robinson-JH_Feb17 - 16.5/20 (2015)

elmundovino.com_Nov17 - 15.5/20 (2015)

Guía Vinos y Destilados de Galicia 2018 - Medalla de Oro (2015)

Jancis Robinson-FC_Feb15 - 17/20 (2014)

Decanter Top18 wines_Mar16 Pedro BallesterosMW - 92 (2014)

Revista Sobremesa_Jun16 - 92 (2014)

Wine Spectator_Dec15 - 90 (2013)

Vinous_Sep14 - 90 (2013)

IWC 2013 - Bronze Medal (2011)

Challengue Internacional Du Vin 2011 - Silver Medal (2009)

Mejor Blanco de España AEPEV 2012 (2010)

Mejor Vino de Galicia Acio de Ouro 2011 (2010)

Bacchus de Oro 2013 (2011)

Distinción Gallaecia_Asociación de sumilleres de Galicia - Prácticamente todos los años.

Cata (Josh Reynolds) Brillante, de color amarillo-verdoso, Vivo, Cítrico y con acento mineral y aromas de fruta huerto se complementan con especias dulces, jengibre y cualidades florales. Sedoso en el paladar y redondo, sabores picantes como médula de naranja y ofrenda de limón y un toque amargo de membrillo. Acabado seco y equilibrado con fuerte persistencia de toques de piedra.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET

COTO DE GOMARIZ 2017

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Older Vineyards owned placed in Gomariz. 5000-7200 vines/Ha. No Synthesis or Insecticide products used. Rudolph Steiner and Fukuoka Theories followed in viticulture.

Soils Granitic origin, schist and clay

Orography Terraces (Socalcos) and smooth slopes

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

Varietal breakdown Treixadura (70%), Godello, Loureira and Albariño

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, finishing with commercial yeast. 20% of the wine is fermented in barrel for 10 months. Coupage from the different plots fermented separately is made and rounds in the vat until bottling. It's bottled in Flower Day: September 2018

% VOL 13,2

Reducing sugar (g/l) 0,70

Total acidity (g/l) 5,20

Volatile acidity (g/l) 0,36

pH 3,5

SO2 Total (mg/l) 164

Production (bottles) 50.000

Format 12 bottles cases. Bottle 75 cl.

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 9°C. Scallops and other seafood with some complexity. Fish such as turbot, cod, smoked salmon. Baked preparations. White Meat. Cheeses with little healing.

Press and Scores

Guía Peñín 2019 - 92 (2016)

Decanter_Mar18 - 90 (2016)

James Suckling_Aug18 - 92 (2016)

Robert Parker WA_Aug17 - 93+ (2015)

Guía Peñín 2018 - 93-5* (2015)

Guía Repsol 2018 - 92 (2015)

Vivir el Vino 2018 - 91 (2015)

Jancis Robinson-JH_Feb17 - 16.5/20 (2015)

elmundovino.com_Nov17 - 15.5/20 (2015)

Guía Vinos y Destilados de Galicia 2018 - Medalla de Oro (2015)

Jancis Robinson-FC_Feb15 - 17/20 (2014)

Decanter Top18 wines_Mar16 Pedro BallesterosMW - 92 (2014)

Revista Sobremesa_Jun16 - 92 (2014)

Wine Spectator_Dec15 - 90 (2013)

Vinous_Sep14 - 90 (2013)

IWC 2013 - Bronze Medal (2011)

Challengue Internacional Du Vin 2011 - Silver Medal (2009)

Mejor Blanco de España AEEV 2012 (2010)

Mejor Vino de Galicia Acio de Ouro 2011 (2010)

Bacchus de Oro 2013 (2011)

Tasting notes (Josh Reynolds) Bright, green-tinged yellow. Lively, mineral-accented citrus and orchard fruit scents are complemented by suave floral and gingery spice qualities. Silky and focused on the palate, offering zesty orange and lemon pith flavors and a touch of bitter quince. Finishes dry and focused, with strong lift and stony persistence