



## ABADÍA DE GOMARIZ 2013

<b>BODEGA</b>	COTO DE GOMARIZ
<b>Propietario</b>	Ricardo Carreiro Álvarez
<b>Enólogo</b>	Xosé Lois Sebio Puñal
<b>Web site</b>	<a href="http://www.losvinosdemiguel.com">www.losvinosdemiguel.com</a>
<b>Origen de las uvas</b>	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.
<b>Suelos</b>	Esquistos (xistos), arenas y arcilla
<b>Orografía</b>	Bancales y laderas suaves
<b>Localización</b>	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España
<b>Varietades</b>	Sousón (50%), Brancellao, Ferrol y Mencía.
<b>Elaboración</b>	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.
<b>% VOL</b>	13,4
<b>Azúcares reductores(g/l)</b>	2,80
<b>Acidez Total (g/l)</b>	5,20
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,68
<b>pH</b>	3,63
<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	39
<b>Producción (nº botellas)</b>	20.000
<b>Formato</b>	750 ml en Cajas de 12X75 cl y Magnum 1,5 l.
<b>Significado de la Etiqueta</b>	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s. XII.
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tº: 18ºC. 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.
	Wine&Spirits_Aug19 90 (2013)
	Vinous_March19 91 (2013)
	James Suckling_Aug18 93 (2013)
	John Gilman View from the Cellar_Dic18 92+ (2013)
	Guía Peñín 2019 90-5*(2013)
	Robert Parker WA_Feb19 89 (2013)
	Guía Peñín 2017 92-5*(2012)
	Vivir el Vino 2017 92 (2012)
	James Suckling_Dic16 91 (2012)
	Jancis Robinson_Aug16 15,5/20 (2012)
<b>Prensa</b>	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 (John Gilman):** atractivamente aromático, complejo y ofrece un perfil afrutado de bayas oscuras, cassis, un toque de corteza de árbol, regaliz negro, una base extraordinariamente compleja de mineralidad de pizarra, suave, ahumado y una cucharada de ingredientes botánicos refinados en el registro superior. En el paladar, el vino es puro, con cuerpo y sumamente elegante, con un encantador núcleo sávido de fruta negra, excelente nota del suelo, taninos moderados y un encantador enfoque y agarre en el final largo y bellamente equilibrado. Es todavía un vino bastante joven y merece un poco más de tiempo en la bodega para redondear sus taninos, pero será excelente cuando esté listo para beber!.