



VX CUVEÉ CACO 2009

BODEGA	COTO DE GOMARIZ	
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez	
Enólogo	Xosé Lois Sebio Puñal	
Web	www.losvinosdemiguel.com	
Origen de las uvas	Parcelas "Ferreira", reestructurada en 1994 y "Canceliña". Espalderas con poda doble cordón Royat y densidad de 5.000 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.	
Suelos	Esquistos (xistos) y arcillas	
Orografía	Bancales y laderas suaves.	
Region. D.O.	Valle del Avia. Vino de Mesa	
Variedades	Sousón, Caiño longo, Caiño da Terra, Carabuñeira y Mencía. Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración pre-fermentativa en frío y FA a temperatura controlada en depósitos troncocónicos de madera y acero inox. Con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Se aplica <i>delastage</i> para máxima extracción. FML en barrica. Crianza 20 meses en barricas de nuevas de roble francés (80%) y americano (20%) de 300 l. Embotellado en Día Fruta el 8 de Julio de 2016. Afinado en botella un mínimo de 12 meses.	
Elaboración		
% VOL	13,80	
Azúcares Reductores (g/l)	0,80	
Acidez Total (g/l)	6,12	
Acidez Volátil (g/l)	0,83	
Sulfuroso Total (mg/l)	89	
pH	3,40	
Producción (botellas)	2.500	
Formato	6X75 cl	
Significado de la Etiqueta	VX (Vino experimental) era la marca que Sebio y Ricardo les ponían a las primeras barricas de tinto que envejecían en Coto de Gomariz. Caco era el diminutivo del padre de Ricardo.	
Servicio y Maridaje	20°C. Decantación suave. Carnes rojas. Caza Mayor. Quesos curados.	
Prensa	Elmundovino.com_Nov17	17/20 (2008)
	Vinous/Tanzer_Sep14	90 (2008)
	Vinous/Tanzer_Sep11	91 (2007)
	Vinous/Tanzer_Sep10	90 (2006)
	James Suckling_Dic16	89 (2008)
	Robert Parker WA_Jan15	90 (2007)
	Guía ABC 2017	93
	Wine Spectator_Dic15	89
	Guía Peñín 2019	91 (2008)
	Guía Peñín 2015	91
	Guía Vivir el Vino	93
	Guía Repsol	92

Cata (Josh Reynolds): Rubí profundo. Especiado de madera, frutas negras y regaliz en la nariz y fragante en la boca. Muestra muy buena profundidad y enfoque, con una vainilla de calidad que añade un toque dulce. Se aferra con tenacidad en el final especiado, enmarcado por taninos suaves.