



VX CUVÉE PRIMO 2009

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Xosé Lois Sebio Puñal
Web site	www.losvinosdemiguel.com
	Parcelas "Ferreira", reestructurada en 1994 y "Canceliña".
Origen	Espalderas con doble cordón Royat y densidad de 5000 plantas/Ha. Viticultura sostenible y libre de tóxicos.
Suelos	Esquistos (xistos), arcillas
Orografía	Bancales y laderas suaves
Region. D.O.	Valle del Avia. Sin D.O.
Varietades	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 fermentación alcohólica a temperatura controlada en acero inoxidable con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Crianza durante 30 meses en barricas nuevas de roble francés (100%) de 300 l y 500 l. Afinado en botella un mínimo de 12 meses. Embotellado en día fruta el 8 de Julio de 2016.
Elaboración	
% VOL	13,70
Azúcares reductores (g/l)	0,65
Acidez Total (g/l)	5,96
pH	3,34
Acidez Volátil (g/l)	0,74
Sulfuroso Total (mg/l)	86
Producción (botellas)	2.500
Formato	Cajas de 6 botellas.

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.

	Guía Peñín 2013	93 (2007)
	Vinous/Tanzer_Sep12	91 (2007)
Prensa y Premios	James Suckling_Aug18	92 (2007)
	Robert ParkerWA_Jan15	91+ (2007)
	Repsol	93

Cata (Josh Raynods): De color púrpura brillante. Aromas intensos, minerales-acentuado de hueso de cereza, mora y aceites florales, que evolucionan a regaliz y matices de chocolate negro. Sabroso, penetrantes sabores de bayas oscuras se iluminaron por especias y notas minerales de pimienta y muestran una textura suave y aterciopelada. Acabado suave tánico Enérgico, moras. dulce toque de notas florales detrás.