



VX CUVEÉ CACO 2015

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
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 y FA a temperatura controlada en depósitos troncocónicos de madera y acero inox. Con frecuentes remontados y/o bazuqueos. FML en bodega. Crianza 20 meses en barricas de nuevas de roble francés de 500 litros. Embotellado en Día Fruta el 8 de Agosto de 2018. Afinado en botella un mínimo de 12 meses.
Elaboración	
% VOL	13,70
Azúcares Reductores (g/l)	0,30
Acidez Total (g/l)	5,20
Acidez Volátil (g/l)	0,58
Sulfuroso Total (mg/l)	71 (Contiene Sulfitos)
pH	3,63
Producción (botellas)	2.500
Formato	6X75 cl y 3X1,5 l APTOS PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.
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_Jul19 15.5/20 (2009) Elmundovino.com_Nov17 17/20 (2008) Vivir el Vino 2020 94 (2009) Guía de los Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2020_Oro (2009) 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 2020 90 (2009) Guía Peñín 2019 91 (2008) Guía Peñín 2015 91 Guía Vivir el Vino 93 Guía Repsol 91 (2008)

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.