



## COTO DE GOMARIZ 2018

<b>BODEGA</b>	COTO DE GOMARIZ																						
<b>Viticultor</b>	Ricardo Carreiro Álvarez																						
<b>Enología</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 las viñas en propiedad del Valle de Gomariz: O Figueiral, A Fonte, Préstimo, Viña Grande, Lavandeira, A Cerrada y Lama de Barco. 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.																						
<b>Suelos</b>	Arenas graníticas, esquistos y arcilla.																						
<b>Orografía</b>	Bancales y laderas suaves.																						
<b>Localización</b>	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia – España																						
<b>Variedades</b>	Treixadura (70%), Godello, Loureira y Albariño.																						
<b>Elaboración</b>	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 bodega 10 meses, el que procede de Finca O Figueiral. Coupaje de fincas y afinado en depósito. <i>Embotellado en día flor</i> : Octubre de 2019.																						
<b>% VOL</b>	13,9																						
<b>Azúcares residuales (g/l)</b>	0,40																						
<b>Acidez Total (g/l)</b>	6,27																						
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,41																						
<b>pH</b>	3,26																						
<b>SO2 Total (mg/l)</b>	113																						
<b>Producción (botellas)</b>	50.000																						
<b>Formato</b>	Botellas de 750 ml-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. 9ªC. 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.																						
<b>Servicio y Maridaje</b>	<table> <tr> <td>Guía Peñín 2020</td> <td>92- 5* (2017)</td> </tr> <tr> <td>Decanter_Mar18</td> <td>90 (2016)</td> </tr> <tr> <td>James Suckling_Aug18</td> <td>92 (2016)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Feb19</td> <td>92 (2017)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Aug17</td> <td>93+ (2015)</td> </tr> <tr> <td>Guía Peñín 2018</td> <td>93-5*(2015)</td> </tr> <tr> <td>Guía Repsol 2018</td> <td>92 (2015)</td> </tr> <tr> <td>Vivir el Vino 2018</td> <td>91 (2015)</td> </tr> <tr> <td>Jancis Robinson-JH_Feb17</td> <td>16.5/20 (2015)</td> </tr> <tr> <td>elmundovino.com_Nov17</td> <td>15.5/20 (2015)</td> </tr> </table>	Guía Peñín 2020	92- 5* (2017)	Decanter_Mar18	90 (2016)	James Suckling_Aug18	92 (2016)	Robert Parker WA_Feb19	92 (2017)	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 Peñín 2020	92- 5* (2017)																						
Decanter_Mar18	90 (2016)																						
James Suckling_Aug18	92 (2016)																						
Robert Parker WA_Feb19	92 (2017)																						
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)																						
<b>Prensa y Premios</b>	<table> <tr> <td>Guía Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla de Oro</td> <td>(2015)</td> </tr> <tr> <td>Jancis Robinson-FC_Feb15</td> <td>17/20 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Decanter Top18 wines_Mar16 Pedro BallesterosMW</td> <td>92 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Revista Sobremesa_Jun16</td> <td>92 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Wine Spectator_Dec15</td> <td>90 (2013)</td> </tr> <tr> <td>Vinous_Sep14</td> <td>90 (2013)</td> </tr> <tr> <td>IWC 2013_Bronze Medal</td> <td>(2011)</td> </tr> <tr> <td>Challengue Internacional Du Vin 2011_Silver Medal</td> <td>(2009)</td> </tr> <tr> <td>Mejor Blanco de España AEPEV 2012</td> <td>(2010)</td> </tr> <tr> <td>Mejor Vino de Galicia Acio de Ouro 2011</td> <td>(2010)</td> </tr> <tr> <td>Bacchus de Oro 2013</td> <td>(2011)</td> </tr> </table> <p>Distinción Gallaecia_Asociación de sumilleres de Galicia. Prácticamente todos los años.</p>	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)
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)																						
<b>Cata (Josh Reynolds):</b>	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.																						