



ABADÍA DE GOMARIZ 2014

BODEGA	COTO DE GOMARIZ																																												
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez																																												
Enólogo	Xosé Lois Sebio Puñal																																												
Web site	www.losvinosdemiguel.com																																												
Origen de las uvas	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.																																												
Suelos	Esquistos (xistos), arenas y arcilla																																												
Orografía	Bancales y laderas suaves																																												
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España																																												
Varietades	Sousón (50%), Brancellao, Ferrol y Mencía. 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 en Agosto de 2018.																																												
Elaboración																																													
% VOL	13,3																																												
Azúcares reductores(g/l)	1,20																																												
Acidez Total (g/l)	5,50																																												
Acidez Volátil (g/l)	0,70																																												
pH	3,55																																												
Sulfuroso Total (mg/l)	38																																												
Producción (nº botellas)	20.000																																												
Formato	750 ml en Cajas de 12 y 6X75 cl y Magnum 1,5 l.																																												
Significado de la Etiqueta	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s. XII. Tª: 18°C. 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.																																												
Servicio y Maridaje																																													
Prensa	<table> <tr> <td>Robert Parker WA_May20</td> <td>90 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Guía Peñín 2021</td> <td>91-5* (2014)</td> </tr> <tr> <td>Wine&SpiritsMag_Aug20</td> <td>91 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Vinous_March19</td> <td>91 (2013)</td> </tr> <tr> <td>James Suckling_Aug18</td> <td>93 (2013)</td> </tr> <tr> <td>John Gilman View from the Cellar_Dic18</td> <td>92+ (2013)</td> </tr> <tr> <td>Guía Peñín 2019</td> <td>90-5*(2013)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Feb19</td> <td>89 (2013)</td> </tr> <tr> <td>Guía Peñín 2017</td> <td>92-5*(2012)</td> </tr> <tr> <td>Vivir el Vino 2017</td> <td>92 (2012)</td> </tr> <tr> <td>James Suckling_Dic16</td> <td>91 (2012)</td> </tr> <tr> <td>Jancis Robinson_Aug16</td> <td>15,5/20 (2012)</td> </tr> <tr> <td>Wine Spectator_Dic15</td> <td>89 (2011)</td> </tr> <tr> <td>Vinous/Tanzer IWC_Sep11</td> <td>90 (2009)</td> </tr> <tr> <td>Guía Repsol 2018</td> <td>90 (2012)</td> </tr> <tr> <td>Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014</td> <td>93 (2010)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Aug12</td> <td>90 (2009)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Abr16</td> <td>88 (2012)</td> </tr> <tr> <td>W&SMag_Aug12</td> <td>88 (2009)</td> </tr> <tr> <td>Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla Plata (2012)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Decanter WWA 2013_Silver (2010)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Concours Mondial Bruselas 2013_Plata (2010)</td> <td></td> </tr> </table>	Robert Parker WA_May20	90 (2014)	Guía Peñín 2021	91-5* (2014)	Wine&SpiritsMag_Aug20	91 (2014)	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)	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)	
Robert Parker WA_May20	90 (2014)																																												
Guía Peñín 2021	91-5* (2014)																																												
Wine&SpiritsMag_Aug20	91 (2014)																																												
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)																																												
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!.