



GOMARIZ 12 2019

BODEGA	Coto de Gomariz	
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez	
Enólogo	Xosé Lois Sebio Puñal	
Web site	www.losvinosdemiguel.com	
Origen de las uvas	Selección de los viñedos más al Norte y con orientación Este en el Valle del Avia. 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.	
Suelos	Arenas graníticas fundamentalmente.	
Orografía	Bancales y laderas suaves.	
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España	
Variedades	Treixadura	
Elaboración	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. 40% de vendimia con mucha acidez y el resto sobremadura. Prensado y selección de mosto yema. Defangado estático y fermentación a baja temperatura con parada de fermentación cuando el equilibrio acidez/dulzor se estima óptimo. Vino al Estilo alemán. Afinado en depósito durante 9 meses. Embotellado en Día Flor en Febrero de 2020. Reposo en botella.	
% VOL	8,90	
Azúcares residuales (g/l)	90,0	
Acidez Total (g/l)	9,02	
Acidez Volátil (g/l)	0,26	
pH	3,09	
Sulfuroso Total (mg/l)	151	
Producción (botellas)	5000	
Formato	Cajas de 12X75 cl y 6X75 cl.	
Significado de la Etiqueta	12 se lee DOCE en gallego que además del número significa “dulce”. Es además el vino número 12 de la bodega Coto de Gomariz. 9º C. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.	
Tª Servicio y Maridaje	Robert Parker WA_May20	90 (2019)
	Guía Peñín 2021	89 (2019)
Premios y Puntuaciones	Robert Parker_WA_Feb2019	88 (2017)
	Guía Peñín 2018	89 (2015)
	James Suckling_Ago18	89 (2016)
	Vivir el vino 2019	92 (2016)
CATA	Amarillo pajizo, notas verdosas. Intensos aromas de melocotón blanco, piel de mandarina, naranja confitada, piña verde, jazmín, té verde, fósforo, cera de panal y hierbas aromáticas. Boca cítrica, fresca, sabroso equilibrio dulce ácido. Post gusto largo y sávido. Carácter mineral de suelo granítico. Vino que mejorará en botella. Integrando su intensa acidez, con el adictivo dulce.	