



FICHA DE CATA GOMARIZ X 2014

Bodega	Coto de Gomariz
Propietarios	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Xose Lois Sebio Puñal
Dirección	Barro de Gomariz, 32429 Leiro, Ourense - Spain
Web	www.cotodegomariz.com
Ventas	Miguel Montoto - mmontoto@cotodegomariz.com T/F: (+34) 988 101 733 - M: (+34) 610 60 26 72 Inma Pazos - export@atlanticterroirs.com T/F: (+34) 988 488 741 - M: (+34) 695 220 256
Origen de las uvas	Vino de pago de la finca "As Penelas". Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat. Densidad 5.000 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.
Suelos	Esquistos (Xistos en gallego).
Orografía	1 Hectárea en 14 bancales orientación SO (Encostas).
Región / D.O.	Valle del Avia / D.O. Ribeiro.
Variedades	Albariño (95%) y Treixadura (5%).
Elaboración	Selección de uva en la finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura. Afinado en depósito hasta junio y reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día Flor.
% VOL	13
Azúcares reductores (g/l)	1,9
Acidez total (g/l)	6,30
Producción (botellas)	5.000
Formato	Cajas de 12 x 75 cl.
Significado de la Etiqueta	X viene de "xistos", rocas que forman el suelo de la finca. (esquistos).
Servicio y Maridaje	9°C. Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.
Prensa y Premios	Tanzer-91; WFS London Awards(12); Regional Trophy Decanter(08); Parker-92(12); Peñín-91(12); elmundovino-16
Nota de Cata	Cata (Josh Reynolds): Luminoso, color amarillo brillante. Pera, nectarina y melón. Aromas minerales con un acento muy animado, con un toque de pulpa de limón. Picante y preciso a la entrada, carnoso luego, en el paladar medio ofrece vibrantes cítricos y huerta de frutas, sabores arriostrosados por la acidez jugosa. Cierra con notas minerales nerviosas y un borde refrescante y amargo.