



Find us: www.cotodegomariz.com & www.losvinosdemiguel.com  



INDEX:

1. Rates-Puntuaciones, page 1
2. Awards-Premios, page 7
3. Spanish Guides-Guías Españolas, page 8
4. Articles by Countries- Artículos por países, page 10

In Alphabetic Order: Belgium, Brazil, Canada, Denmark, Germany, Holland, Ireland, Japan, Poland, Puerto Rico, Russia, Spain, UK, USA.

RATES-PUNTUACIONES

The Wine Advocate
Tasting History



Coto de Gomariz is one of the leading wineries in Ribeiro. They are located in the small village of Gomariz, on the right bank of the Avia River, in the Leiro zone, one of the best quarters of the appellation. It all started in 1978 when Ricardo Carreiro, a local who had made his fortune in America, started replanting his first vineyard in the village. Since 2001 there has been a big generational change with a young team inclined to follow biodynamic practices, the theories of Japanese Masanobu Fukuoka and the cycles of the moon for work in the vineyards and the winery. They now own 28 hectares of vineyards, 24 of which are in Gomariz itself, and the rest in neighboring villages. The soils are mostly granite with some schist and a little clay. Eight of these hectares are planted with red grapes. The wines are made by Xose Lois Sebio, who is very active defending wines produced from slope vineyards and has some small parallel projects of his own. The total output is 140,000 bottles per year, with some very small cuvees. They have a wide range of wines, and a new label The Flower and the Bee, with a modern, informal image directed at younger consumers.

Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2010, Reviewer by Luis Gutierrez. eRobertParker.com #209- Oct 2013
Rating: **93** Drink: 2014 - 2018 \$35 (35)

The 2010 Coto de Gomariz Colleita Seleccionada is produced from their oldest vineyard, O Figueiral, restructured in 1978 and planted with Treixadura, Godello, Albarino, Loureira and Lado. It starts fermenting in stainless steel and ends in new 500-liter French oak barrels. It's then aged for ten months in contact with its lees with frequent batonnage or

lees-stirring. After that, it still stays for one year in stainless steel tanks and a further six months in bottle before being sold. Golden-colored, the nose is framed by the smoke and wood notes, with tons of fennel and star anise, a touch of honey and orange rind. The palate reveals a powerful wine, very lively, citric, with creamy vanilla and the wood well-integrated. A great, powerful white that wears its 14% alcohol with elegance and style. It's ready now, but I believe it will get even better with a little bit more time in bottle. Only 2,500 bottles were produced.

Coto de Gomariz 2012, Reviewer Luis Gutierrez, eRobertParker.com #209 - Oct 2013

Rating: **92** Drink: 2013 - 2017 \$25 (25)

The 2012 Coto de Gomariz produced with 70% Treixadura complemented with some Godello, Loureira and Albarino is fermented in stainless steel vats where it stays for eight months before being bottled following the lunar calendar. Bright yellow-colored, the nose comes through as a serious wine, built to last, with subtle aromas of minerals intermixed with grapefruit, fresh hay, ripe yellow fruit, with lots of complexity and changing with time in the glass. The palate is very intense, extremely balanced, with great acidity and persistence. Already approachable and with a bright future. Gulpable minerality at very good price. 50,000 bottles produced.

Gomariz X 2012, Reviewer Luis Gutierrez, eRobertParker.com #209 - Oct 2013

Rating: **92** Drink: 2013 - 2017 \$28 (28)

The 2012 Gomariz X is a rarity in the region, and is 95% Albarino with the balance Treixadura grown on schist soils. Neither Albarino nor schist (decomposed slate, locally called xisto, therefore the X-name) are very common in the zone. The fruit comes from a single-vineyard, As Penelas, which yields enough fruit to fill 6,000 bottles. Bright yellow-colored, very floral and aromatic, with freshly cut grass, fennel, aniseed, peach and apricots in a powerful wine, with a ripe palate, round, unctuous, with good acidity and a touch of minerality (flint). Persistent, very serious Albarino and a pleasure to drink.

The Flower And The Bee 2012 Treixadura Reviewer Luis Gutierrez, eRobertParker.com #209 - Oct 2013

Rating: **90** Drink: 2013 - 2015 \$18 (18)

The unoaked white 2012 The Flower and the Bee is produced from Treixadura grapes that rests in vats until May, when it's bottled. Fine, elegant, with a subtle nose of white flowers, white peach, a little bit of honey, green lemons, freshly cut grass, green apples and a balsamic touch. The palate is very lively, with intense flavors, focused, with a citric finish. A highly drinkable young wine that makes you salivate. This wine is a superb value for the quality it delivers. 60,000 bottles produced.

Coto de Gomariz 2010, Review by Neal Martin, eRobertParker.com # , #203 (Oct 2012)

Rating: **90** Drink 2012 - 2019

A blend of 70% Treixadura, 15% Godello, 10% Loureira and 5% Albariño, the 2010 Blanco has an intriguing, slightly oxidative bouquet of walnut, smoke and pressed flowers. The palate is very well-balanced with good presence on the entry. There are touches of dried honey and white peach that lead to an elegant honey-tinged finish. This is understated and seductive. Drink now-2019. Coto de Gomariz occupies 27 hectares of vineyard overlooking the Avia river in the DO of Ribeiro, on steep, granitic and sandy soils. Focusing on indigenous varieties and focused upon low yields, winemakers Ricardo Carreiro and Xosé Lois Sebio are moving toward biodynamic tenets. Their wines, in particular the red, epitomize the potential of Spain's more esoteric grape varieties when they are let loose on conscientious winemakers.

Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2009, Review by Neal Martin, eRobertParker.com # , #203 (Oct 2012)

Rating: **91** Drink 2012 - 2020

A blend of 70% Treixadura, 15% Godello, 10% Loureira and 5% Albarino, the 2009 Colleita Seleccionada Blanco has a light, elegant bouquet with notes of bruised apple, dried herbs and a touch of orange peel. Leaving it time to open, it offers a discrete tropical note of apricot and white peach. The palate is supremely well-balanced with well-integrated oak (10 months in 500-liter barrels) that leads to a delightful fresh orange zest and lime finish. This is very composed and elegant. Drink now-2020. Coto de Gomariz occupies 27 hectares of vineyard overlooking the Avia river in the DO of Ribeiro, on steep, granitic and sandy soils. Focusing on indigenous varieties and focused upon low yields, winemakers Ricardo Carreiro and Xosé Lois Sebio are moving toward biodynamic tenets. Their wines, in particular the red, epitomize the potential of Spain's more esoteric grape varieties when they are let loose on conscientious winemakers.

Abadía de Gomariz 2009, Review by Neal Martin, eRobertParker.com # , #203 (Oct 2012)

Rating: **90** Drink 2014 - 2022

The 2009 Abadía de Gomariz is a blend of 50% Sousón with Brancellao, Ferrol and Mencía, aged for 12 months in 300-liter French (85%) and American (15%) oak. It is very deep in color and is bridled with an intense bouquet of dark plum, blackberry and licorice that remains tightly coiled and introspective. The palate is smooth on the entry with bold tannins. Soft in texture, it is very expressive with blackberry, licorice and black olive on the dry, almost clinical finish.

The oak is a little too dominant at the moment although it should integrate more fully with another 12 to 18 months in bottle. Drink 2014-2022. Coto de Gomariz occupies 27 hectares of vineyard overlooking the Avia river in the DO of Ribeiro, on steep, granitic and sandy soils. Focusing on indigenous varieties and focused upon low yields, winemakers Ricardo Carreiro and Xose Lois Sebio are moving toward biodynamic tenets. Their wines, in particular the red, epitomize the potential of Spain's more esoteric grape varieties when they are let loose on conscientious winemakers.

Abadía de Gomariz 2009, 90 points. Review by Robert Parker, August 2012:

Made from Mencía blended with three rare indigenous Spanish grapes, this vineyard north of the Portuguese border has produced a remarkably intense wine displaying lots of forest floor, roasted herb, black and red fruits intermixed with a hint of damp earth. Medium-bodied and well-made, this sleeper selection should be consumed over the next several years.

Vx Cuvee Caco 2007, Review by Neal Martin, eRobertParker.com # , #203 (Oct 2012)

Rating: **90** Drink 2014 - 2025

VX Cuvee Caco is a blend of 50% Sousón, Caíño Longo, Caíño da Terra, Carabuñeira and Mencía, aged for 20 months in new 300-liter oak barrels (85% French). The nose is a little oaky at the moment and rather obfuscates the fruit character. The palate is very soft and rounded in the mouth. The oak is seamlessly integrated with pure blackberry, licorice and white pepper towards the Rhone-like finish. It would benefit from another 12 to 18 months in bottle. Drink 2014-2025. Coto de Gomariz occupies 27 hectares of vineyard overlooking the Avia river in the DO of Ribeiro, on steep, granitic and sandy soils. Focusing on indigenous varieties and focused upon low yields, winemakers Ricardo Carreiro and Xosé Lois Sebio are moving toward biodynamic tenets. Their wines, in particular the red, epitomize the potential of Spain's more esoteric grape varieties when they are let loose on conscientious winemakers.

Gomariz X 2010, Review by Neal Martin, eRobertParker.com # , #203 (Oct 2012)

Rating: **92** Drink 2012 - 2020

"X" stands for "xistos" i.e. the schist soils of this 95% Albariño and 5% Treixadura. The 2010 X has a lucid hue with green tints in the glass. The nose is fascinating. Hints of dried honey, wet wool, wax resin and honeysuckle result in a bouquet that draws you in. The palate is very well-balanced and natural. Good acidity maintains freshness while the finish comes across more as a wine of texture than fruit intensity. Curiously, it is reminiscent of a fine mature Muscadet. Drink now-2020. Coto de Gomariz occupies 27 hectares of vineyard overlooking the Avia river in the DO of Ribeiro, on steep, granitic and sandy soils. Focusing on indigenous varieties and focused upon low yields, winemakers Ricardo Carreiro and Xose Lois Sebio are moving toward biodynamic tenets. Their wines, in particular the red, epitomize the potential of Spain's more esoteric grape varieties when they are let loose on conscientious winemakers.

Wine & Spirits, October 2014. Galician Reds. 100 Best Buys of the Year!



RIBEIRO

92 | Coto de Gomariz \$0
2012 Ribeiro The Flower & the Bee This is 100 percent sousón, a variety that gives deeply colored wines with powerful tannins. Grown in the north of Ribeiro, on the banks of the Río Avia, it also gives a wine that's refreshing. Its sour cherry flavors fill the mouth, accented by meaty scents, the freshness bringing you back for another sip. P.R. Grisley Co., Salt Lake City, UT

Wine & Spirits MAGAZINE

91	Coto de Gomariz	\$76
Coto de Gomariz 2007 Ribeiro VX Cuvee Primo		
This wine's fresh, purple berry fruit marries with the austerity of the tannins in the end, lengthening with refinement and cool red cherry flavor. It's mostly souson and caíño, with a little mencía and carabuneira (the local name for touriga nacional). This could use four or five years in the cellar for the tannins to mellow. P.R. Grisley Co., Salt Lake City, UT		
P.R. Grisley Co., Salt Lake City, UT		

Wine & Spirits, August 2012. Galician Reds.

The Flower and the Bee Sousón 2011, **Best Buy!!**, **92 points.**

VX Cuveé Primo 2007, **91 points.**

Abadía de Gomariz 2009, **88 points.**

92	Coto de Gomariz	\$16
Coto de Gomariz 2011 Ribeiro The Flower & the Bee		
This wine is made from souson, a red-fleshed grape known as souzão in the Douro Valley. Desperately seeking oxygen, it will take all the shaking up you can give it, delivering floral and feral scents out of an otherwise impenetrable blackness. As it opens with air, fresh red berry scents emerge along with licorice and violets, while the texture of the wine becomes rounder. Cellar this for several years, or decant the bottle several hours before you plan to serve it with duck rillettes. P.R. Grisley Co., Salt Lake City, UT		
P.R. Grisley Co., Salt Lake City, UT		

Wine & Spirits, August 2015. Galician Reds.

90 | Coto de Gomariz \$18

2013 Ribeiro La Flor y la Abeja/The Flower & the Bee (Best Buy) Souson, a variety native to Galicia, is characterized by its red fruit scents, relatively low alcohol and, above all, for its sparkling acidity. It's an ideal grape for easy-drinking wines like Flower and the Bee, an energetic and floral red with notes of ripe blackberries, strawberries and black pepper spice. Great with charcuterie. P.R. Grisley, Salt Lake City, UT

91 | Coto de Gomariz \$35

2012 Ribeiro Colleita Seleccionada This blend is based on treixadura (70 percent), with godello, albariño and loureiro. It's all about texture, a creamy Ribeiro with whispers of nutty flavor, sweet spice and citrus notes. Shy for the moment, this wine needs at least two years in the cellar to show its best. P.R. Grisley, Salt Lake City, UT

89 | Coto de Gomariz \$18

2013 Ribeiro La Flor y la Abeja/The Flower & the Bee (Best Buy) This treixadura is lively and floral, with notes of ripe pineapple, lemon and white pepper. It's delicious and easy to drink, ideal for an aperitif. P.R. Grisley, Salt Lake City, UT



(May 2013). Michael Schrachner

86 Coto de Gomariz 2007 Abadía de Gomariz (Ribeiro).

This small-production blend from Ribeiro is fragrant, with vibrant red-berry and floral aromas. In the mouth, it's tangy and lean, with more acidity than body. Flavors are mostly generic in nature, leaning towards cherry and plum, while the finish is raw. This is more of a food wine than a sipper. P.R. Grisley Company. —M.S.

abv: 13%

Price: \$35

89 Coto de Gomariz 2007 XV Cuvée Caco (Ribeiro).

This blend from Galicia is very nice, with black cherry, herb and composed earthy aromas. The mouthfeel is fresh and structured, and overall the wine's balance is where it should be. Flavors of black cherry and spiced plum lead to a slightly tangy and acidic finish. P.R. Grisley Company. —M.S.

abv: 14%

Price: \$35

<http://buyingguide.winemag.com/wineries/coto-gomariz>



tasting note

COTO DE GOMARIZ

Ribeiro The Flower and the Bee White 2011

Score: 90

Release Price: \$18

Region: Spain

Country: Spain

Issue: Web Only - 2013

This white shows impressive focus and cut, with a stony texture supporting the flavors of mineral, saline and citrus. Offers a long, floral finish and lovely purity. Treixadura. Drink now through 2017. 3,300 cases made. —TM

Personal Wine List

Default PWL (11) Add

»What's this?

»Generate shelf talker

»Back

»New wine search

Your rating:



You have not yet rated this wine

Wine Spectator

www.winespectator.com

Wine Spectator

92

COTO DE GOMARIZ
Ribeiro White Coleita Seleccionada 2012

Rich and harmonious, this broad white delivers pear, melon, blanched almond, ginger and fresh herb flavors in a polished texture, with firm acidity and a touch of tannins providing ample structure to age. Drink now through 2020. Tasted twice, with consistent notes. 250 cases made. (Dec 15, 2015)

WineSpectator.com

Wine Spectator

90

COTO DE GOMARIZ
Ribeiro White 2013

Firm acidity buttresses a broad texture in this spicy white. Blanched almond and ginger notes frame pear, grapefruit and mineral flavors that show focus and depth. Energetic and clean. Treixadura, Godello, Loureira and Albariño. Drink now through 2018. 4,200 cases made. (Dec 15, 2015)

WineSpectator.com

Wine Spectator

89

COTO DE GOMARIZ
Ribeiro The Flower and the Bee White 2013

Savory notes of ginger, dried herb and salted almond accent a core of pear and dried apple in this firm white. Crisp acidity keeps this focused and fresh. Treixadura. Drink now. 5,000 cases made. (Nov 30, 2015)

WineSpectator.com

Wine Spectator

89

COTO DE GOMARIZ
Viño de la Tierra VX Cuvée Caco 2008

Espresso and tarry notes frame black cherry and plum flavors in this solid red. Features firm, rather chewy tannins and orange peel acidity. Narrowly focused but still quite fresh. Drink now through 2018. 670 cases made. (Nov 30, 2015)

WineSpectator.com

Wine Spectator

89

COTO DE GOMARIZ
Ribeiro Abadía de Gomariz 2011

Black cherry, kirsch and licorice flavors mingle with savory notes of iron and tar in this lively red. Features firm tannins and balsamic acidity. A bit rustic, but with good energy. Drink now through 2017. 2,100 cases made. (Nov 30, 2015)

WineSpectator.com

Wine Spectator

87

COTO DE GOMARIZ
Ribeiro The Flower and the Bee Red 2013

Bright and juicy, this red offers a lively mix of fruity and savory flavors, with grape, plum and cranberry notes mingling with black olive, underbrush and smoke elements. Features gentle tannins, fresh acidity and a touch of bitterness on the finish. Sousón. Drink now through 2020. 830 cases made. (Web Only)

WineSpectator.com

• Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Josh Reynolds SEP/OCT 2014

Coto de Gomariz

By Josh Reynolds

Coto de Gomariz 2013-**90** points.

(a blend of treixadura, godello, loureira and albarino): Bright, green-tinged yellow. Lively, mineral-accented citrus and orchard fruit scents are complemented by suave floral and gingery spice qualities. Silky and focused on the palate, offering zesty orange and lemon pith flavors and a touch of bitter quince. Finishes dry and focused, with strong lift and stony persistence.

Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2011 – **92** points.

(a blend of treixadura, godello, loureira and lado): Light yellow. Complex array of fruit aromas: melon, peach, tangerine, fig and quince, with a suave floral overtone. Stony and precise, boasting very good depth to its fresh honeydew, citrus zest and pear skin flavors. This lush yet lively white blend finishes with excellent clarity and mineral-driven persistence.

Abadía de Gomariz 2011 – **90** points.

(a blend of souson, brancellao and ferrol--all of which are native to Portugal--and mencia): Bright violet color. Spicy dark berries and cherry pit on the pungent nose, with a peppery nuance adding spicy lift. Minerally and focused on the palate, offering bitter cherry and cassis flavors and a hint of medicinal herbs. Gains sweetness with air and finishes precise and long, with sneaky tannins adding grip

Gomariz X 2013 – **91** points.

Light, bright yellow. Lively, mineral-accented pear, melon and nectarine scents, with a touch of lemon pith adding lift. Spicy and precise on entry, then fleshier in the mid-palate, offering vibrant citrus and orchard fruit flavors braced by juicy acidity. Closes on a nervy mineral note, with excellent focus and a refreshingly bitter edge.

VX 6 Cuvee Caco 2008 – **90** points.

(a blend of souson, caino longo, caino da terra and carabuneira; aged in new French oak): Deep ruby. Oak-spiced dark berries and licorice on the fragrant nose and in the mouth. Shows very good depth and focus, with a vanilla quality adding a sweet touch. Clings with spicy tenacity on the finish, framed by supple tannins.

The Flower and the Bee

By Josh Reynolds

The Flower and the Bee - La Flor v La Abeja Treixadura 2013 – **91** points

(\$18) Bright yellow. Powerful scents of mineral-tinged orchard and pit fruits, with a lemony nuance adding lift. Sappy and penetrating on the palate, offering juicy nectarine, pear, orange and honeysuckle flavors underscored by chalky minerality. Shows very good clarity and lift on the finish, with the pear and citrus fruit notes echoing. One doesn't encounter much treixadura as a varietal bottling.

The Flower and the Bee - La Flor y La Abeja Souson 2012 – **90** points.

(\$18) Brilliant ruby-red. Intense mineral- and spice-accented aromas of fresh red berries, cherry and lavender, with a hint of black pepper in the background. Racy and precise on the palate, with lively raspberry and bitter cherry flavors showing a refreshingly bitter edge. Distinctly energetic wine with strong finishing cut, lift and mineral-driven persistence

Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Josh Reynolds SEP/OCT 2013

Coto de Gomariz

By Josh Reynolds

Gomariz X 2012, **92** points. Coto de Gomariz 2012, **90** points. Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2010, **91** points.

The Flower and the Bee

By Josh Reynolds

The Flower and the Bee Treixadura 2012, **90** points.

Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Josh Reynolds-Sep/oct 2012: Coto de Gomariz 2011, **90** points.

Gomariz X 2011, **91** points.

VX Cuvee Primo 2007, **91** points.

(60% Sousón, 20% Caiño, 15% Carabuñeira and 5% Mencía): Bright violet color. Intense, mineral-accented aromas of cherry pit, blackberry and floral oils, with slow-building licorice and dark chocolate nuances. Sappy, penetrating dark berry flavors are brightened by peppery spice and mineral notes and show a smooth, velvety texture. Energetic, gently tannic finish, leaving sweet floral pastille and blackberry notes behind

Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Josh Raynolds-Sep/oct 2011: Abadia de Gomariz 2009, **89** points. VX 5 Cuvee Caco 2007, **91** points, Vino de Mesa. Coto de Gomariz 2010, **90** points. Gomariz X 2010, **91** points. Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2009, **91** points.

Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Josh Raynolds-Sep/oct 2010: Coto de Gomariz 2009, **91**. Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2008, **91**. Gomariz X 2008 Albarino, **91**. VX 5 Cuvee Caco 2006, **90**.

Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Josh Raynolds, jul/aug 2009: Coto de Gomariz 2006, **90** points. Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2006, **90** points.



Jancis Robinson, Written by Julia Harding MW & Jancis Robinson 29 Jun 2015

Coto de Gomariz 2013 Ribeiro, 16.5

(<http://www.jancisrobinson.com/tastings/view/568097>) A blend dominated by Treixadura, all from the village of Gomariz. More stony and less fruitforward on the nose. Driertasting and less scented on the palate than the Flower and the Bee but much more sustained. (JH) 13.5% Drink 20152018

Coto de Gomariz, Flower and the Bee 2013 Ribeiro, 16

(<http://www.jancisrobinson.com/tastings/view/568096>) Treixadura. Delicate citrus and pear aroma, slightly stony. Then more fruit sweetness on the palate, making it fruitrich but dry with creamy lees texture. Modern packaging and a great house white. (JH) 13.5% Drink 20152016

Coto de Gomariz, Flower and the Bee 2013 Spain, 16

(<http://www.jancisrobinson.com/tastings/view/568111>) Sousón (aka Vinhão in northwest Portugal). Mid crimson. Dark, spicy and just a touch wild, like elderberry. Firm, dry tannins typical of the variety but not too aggressive. Firm, dry finish. (JH) 13% Drink 20152019

Coto de Gomariz 2011, 17/20 points, Richard Hemming, May 2013.

See article in http://www.jancisrobinson.com/tasting_articles/ta20130417.html

Coto de Gomariz 2008, 17/20 points, Jancis Robinson, May 2010.

Gomariz X 2008, 16/20 points, Jancis Robinson, May 2010.

See article in <http://www.jancisrobinson.com/articles/a20100502.html>

JAMIE GOODE'S WINE BLOG

Coto de Gomariz The Flower and the Bee Treixadura 2011. Jamie goode's wine blog.

Deep yellow/gold colour, this is a lovely full-flavoured white wine. Powerful flavours of herbs, pears and white peach, with some apricot and spice notes. Real presence, but not at all heavy. Just lovely fruit intensity, and amazing freshness. Drink now. **92/100**. June 9th, 2013

<http://www.wineanorak.com/wineblog/spain/the-flower-and-the-bee-a-wonderful-treixadura-from-ribeiro>

Coto de Gomariz, The Flower and the Bee Souson 2011. jamie goode's wine blog.

Beautifully packaged. Fresh, vivid and bright with assertive cherry and raspberry fruit. Lovely purity and a spicy bite, with high acidity on the finish. Just a hint of apple, which makes it taste like it hasn't completed

malolactic fermentation, but which makes it bracingly fresh. Just lovely. **92/100**. January 19th, 2013
<http://www.wineanorak.com/wineblog/spain/coto-de-gomariz-the-flower-and-the-bee-souson>

AWARDS-PREMIOS



DISTINCIONES GALLAECIA. MEJORES VINOS DE GALICIA: Abadía de Gomariz 2011.

<http://www.sumilleres.com/distinciones.php?year=2014>

The Wines From Spain Awards 2014. London.

Gomariz X 2012

http://www.winesfromspain.com/FicherosEstaticos/Vinos_V2/Noticias2014/WINES%20FROM%20SPAIN%20AWARDS%20WINNERS%202014.pdf

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2015



Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2014

Coto de Gomariz es la bodega más premiada de Galicia:



The Wines From Spain Awards 2013. London.

Coto de Gomariz 2012

http://www.winesfromspainuk.com/PDF/wines_from_spain_awards_2013_results.pdf



Decanter World Wine Awards 2014. Bronze Medal/Medalla de Bronce.
The Flower and the Bee Treixadura 2013.



Decanter World Wine Awards 2013, Silver Medal-Medalla de Plata:
Abadía de Gomariz 2010



Decanter World Wine Awards 2013- Bronze Medal-Medalla de Bronce:
Coto de Gomariz 2011 y The flower and the Bee TX 12



Concours Mondial de Bruxelles 2013. Silver Medal-Medalla de Plata:
Abadía de Gomariz 2010.



International Wine Challenge IWC 2013. Bronze Medals to:
Abadía de Gomariz 2010
Coto de Gomariz 2011
The Flower and the Bee 2011



**XI CONCURSO
INTERNACIONAL
DE VINOS**
Madrid • 15/19 Marzo

Bacchus de Oro 2013 a: Coto de Gomariz 2011



The Wines From Spain Awards 2012. London. Gomariz X 2011

El jurado estuvo formado por un equipo de 17 jueces presididos por Tim Atkin MW (Master of Wines), que tuvieron la oportunidad de catar 903 vinos [...]

<http://www.winesfromspainuk.com/>

http://www.winesfromspainuk.com/PDF/WFS_Awards2012_web.pdf



Gomariz X 2011, Decanter Wine Awards 2012. Bronze Medal.

Gomariz X 2010, "Mejor Blanco Joven de España" de la Guía Gourmets 2012.

Best Young White from Spain in the 2012 Guide Gourmets.

Coto de Gomariz 2010, Premio al Mejor Vino Blanco De España 2012, por la AEPEV. Isabel Mijares. Premios recogidos en Palma de Mallorca.

<http://www.elcatavinos.com/iNews/Program/view.asp?ID=13356>



Coto de Gomariz 2010, Mejor vino de Galicia, DO Ribeiro. Cata de Viños de Galicia 2011. Acio de Ouro. Best wine from Galicia, DO Ribeiro.



Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2009, Challenge Internacional Du Vin 2012. Gold Medal



Coto de Gomariz 2009, Challenge international Du Vin 2011. Silver Medal



Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2008, Bronze Medal in Decanter World Wine Awards 2011.

Gomariz X 2008, Regional Trophy "Best White northern Spain over 10 £". Decanter World Wine Awards 2010.

Ricardo Carreiro and Xose Lois Sebio with Stephen Spurrier collecting the Decanter Award.



Abadía de Gomariz 2007, Red, Bronze Medal. DECANter World Wine Awards 2010.

Coto de Gomariz 2008, Eervolle vermelding. PERSWIJN, 2010.



SPANISH GUIDES- GUIAS ESPAÑOLAS

Coto De Gomariz 2013	Guía PEÑÍN 2016	93-5*RCP
Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2012	Guía PENÍN 2016	94
Abadía de Gomariz 2011	Guía PEÑÍN 2016	91-4*RCP
The Flower and the Bee TX 2014	Guía PEÑÍN 2016	90-5*RCP
The Flower and The Bee So 2014	Guía PEÑÍN 2016	89-4*RCP
Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2011	Guía Vivir el Vino 2015: 365 Vinos al año	93
Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2012	Elmundovino.com	17,5/20
Gomariz X 2014	Elmundovino.com	15/20
Seica 2008	Elmundovino.com	17,5/20
Gomariz X 2013	Guía PROENSA 2015	93
SEICA 2008	Guía PEÑÍN 2014	91
Coto de Gomariz 2012	Guía PROENSA 2014	91
Gomariz X 2012	Guía PEÑÍN 2014	91
SEICA 2008	Guía GOURMETS 2014	94
Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2010	Guía de Vinos de ABC 2014	92
Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2010	Guía Palacio de los Mejores vinos Iberoamericanos 2014	93

Abadía de Gomariz 2010	Guía Palacio de los Mejores vinos Iberoamericanos 2014	93
Gomariz X 2011	Guía Palacio de los Mejores vinos Iberoamericanos 2014	93
Coto de Gomariz 2012	Elmundovino.com	16/20
Gomariz X 2011	Guía GOURMETS 2013	7,50
Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2010	Elmundovino.com	15,5/20
Gomariz X 2010	Guía PROENSA 2012	95
Coto de Gomariz 2013	Guía REPSOL 2014	91
Gomariz X 2013	Guía REPSOL 2014	92
VX Cuvee Primo 2007	Guía REPSOL 2013	93
VX Cuvee Caco 2008	Guía REPSOL 2014	92
VX Cuvee Caco 2006	Guía Vivir el Vino 2011: 365 Vinos al año	93
VX Cuvee Caco 2006	Guía REPSOL 2011	92
VX Cuvee Primo 2005	Guía REPSOL 2010	93
Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2008	Elmundovino.com, Mejor Vino del año!, Best Spanish White Wine of the Year!	16,5
VX Cuvee Caco 2007	Guía PEÑÍN 2012	91

240



Vinos blancos

Guia del Economista 2015. Guia de Vinos y Restaurantes.



Coto de Gomariz Colleita Seleccionada

D.O: Ribeiro Añada: 2011

Bodega: Coto de Gomariz. Leiro (Orense)
Tel. 610 602 672. www.cotodegomariz.com

Crianza: 10 meses en roble

Uva: Treixadura, loureiro, lado, godello y albariño

Un equipo de jóvenes locos por el terruño capitaneados por Ricardo Carreiro, heredero de una larga tradición de viticultores, consiguen vinos de gran interés, calidad y personalidad, siempre con uvas autóctonas. A destacar sus hermanos sin crianza Gomariz y The Flower and the Bee. Su enólogo, Xosé Luis Sebío.

PRECIO MEDIO: 17€

Vivir el Vino. Reportaje sobre la Feria del Vino del Ribeiro que cumple 50 años en 2013. Mayo 13.

<http://issuu.com/revistavivirelvino/docs/segundo?mode=window&pageNumber=1>

Cata de Coto de Gomariz 2011: 93 puntos. Página 15.

The Flower and the Bee sale referenciado en el Reportaje sobre las Flores en las etiquetas de vino. Cocinar con Flores, pagina 53.



Bodega: <http://www.verema.com/guia/bodegas/78750-coto-gomariz-maria-alvarez-serrano-leiro>

Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2010.
Puntuación sobre 100: **96**; Puntuación Media: **9,2**;
Calidad-precio: **8,5**

<http://www.verema.com/vinos/104043-coto-gomariz-colleita-seleccionada-2010>

VX Cuvee Primo 2005

<http://www.verema.com/vinos/78734-cuvee-primo-vx-2005>

VX Cuvee Primo 2007

<http://www.verema.com/vinos/78768-cuvee-primo-vx-2007>

Aniversario 2011. Muestra de Barrica.

<http://www.verema.com/vinos/78749-coto-gomariz-aniversario-2011/valoraciones/983117-vino-imponente-perfil-moderno>

Seica 2007. Puntuación sobre 100: **99**; Puntuación Media: **9,8**; Calidad-precio: **10,0**

<http://www.verema.com/vinos/99260-seica-2007>

Seica 2011. Muestra de Barrica.

<http://www.verema.com/vinos/78748-seica-2011/valoraciones/983113-parece-que-gran-vino>

VX Cuvee Caco 2007. Puntuación sobre 100: **93**; Puntuación Media: **8,7**; Calidad-precio: **7,9**

<http://www.verema.com/blog/puck/1049563-vino-cuvee-caco-vx-2007>

Gomariz X 2011. Puntuación sobre 100: **92**; Puntuación Media: **8,3**; Calidad-precio: **7,0**

<http://www.verema.com/vinos/96927-gomariz-x-2011>

Abadía de Gomariz 2010. Puntuación sobre 100: **92**; Puntuación Media: **8,3**; Calidad-precio: **8,5**

<http://www.verema.com/vinos/96910-abadia-gomariz-2010>

Coto de Gomariz 2012. Puntuación sobre 100: **92**; Puntuación Media: **8,4**; Calidad-precio: **8,5**

<http://www.verema.com/vinos/buscar/coto-de-gomariz>

The Flower and the Bee 2011 Souson. Puntuación sobre 100: **94**; Puntuación Media: **8,8**; Calidad-precio: **10,0**

<http://www.verema.com/vinos/99047-the-flower-and-bee-souson-2011>

The Flower and the Bee 2012 Treixadura, Puntuación sobre 100: **93**; Puntuación Media: **8,7**; Calidad-precio: **8,5**

<http://www.verema.com/vinos/101287-the-flower-and-bee-2012>

The Flower and the Bee 2012 Souson. Puntuación sobre 100: **89**; Puntuación Media: **8,9**; Calidad-precio: **7,8**

<http://www.verema.com/vinos/103317-the-flower-and-bee-souson-2012>

<http://www.verema.com/vinos/103317-the-flower-and-bee-souson-2012/valoraciones/1230157-frutalcomplejidad-momento-excelente-tinto-souson-2012>

Los Locos Maravillosos Del Vino Español

<http://www.verema.com/foros/foro-vino/temas/994145-locos-maravillosos-vino-espanol>

Con Raúl Perez a la cabeza, una joven generación de viticultores está cambiando nuestra panorama enológico:

Entre ellos yo exaltaría a Los siguientes:

Jiménez Landi, Fernando García, Rodrigo Méndez, Jose Luis Mateo, Elisa Ucar, Francesc Grimalt, Daniel Ramos, Pedro Guimaro, Juan Antonio Ponce.

Seguro que se me escapan muchos, así que por favor aportar Los vuestros para seguir investigando

Xose Lois Sebio, Alberto Pedron, Cesar Muñoz...

Xose Lois Sebio: Genio de la D.O. Ribeiro. Sus credenciales son el blanco Coto de Gomariz Colleita Seleccionada...

<http://www.verema.com/foros/foro-vino/respuestas/994317-xose-lois-sebio-genio-ribeiro-sus-credenciales-son-blanco-coto>

ARTICLES-ARTICULOS

BELXIUM - BÉLGICA

VINOMAGAZINE. Dossier about the most important Spanish wines due to “Vuelta Ciclista a España 2009”. Frederic Galtier, Vinopress.

« Des gens « *open minded* », la toute jeune association Ribeiro do Avia en rassemble... « L'idée est née d'un groupe de bodegas, différentes, mais qui partagent une même philosophie et ambition : la qualité, un concept qui passe par la défense des variétés autochtones » explique Inma Pazos, la porte-parole de l'association. Casal de Arman, **Coto de Gomariz**, San Clodio, Vilerma y Viña Mein – réunis sous un même sceau qualitatif – défendent pêle-mêle les variétés autochtones, le concept de cave particulière qui vinifie les raisins produits sur la propriété, une viticulture raisonnée et raisonnable, et une bonne dose de sens commun pour équilibrer la tradition et les apports techniques qui ne doivent jamais dénaturer l'identité ni la personnalité des vins. Les résultats sont là : des vins vivants qui allient caractère et élégance et qui gagne en profondeur avec les années. »



BRAZIL-BRASIL

Adega#106Galicia. A revista do vino e outros prazeres. Setembro 2014. Por Patricio Tapia.

Coto de Gomariz: Produtor de Destaque.



PRODUTORES DE DESTAQUE

D. D. Ribeiro
Sanjo de Ribeira
Vinho de Ribeiro, um dos melhores produtores de vinho em Portugal. O vinho de Ribeiro é conhecido por sua qualidade e sabor único. O vinho de Ribeiro é produzido em uma região com solos ricos e clima ameno, o que contribui para a qualidade do produto final.

D. D. Ribeiro
Sanjo de Ribeira
Vinho de Ribeiro, um dos melhores produtores de vinho em Portugal. O vinho de Ribeiro é conhecido por sua qualidade e sabor único. O vinho de Ribeiro é produzido em uma região com solos ricos e clima ameno, o que contribui para a qualidade do produto final.

D. D. Ribeiro
Sanjo de Ribeira
Vinho de Ribeiro, um dos melhores produtores de vinho em Portugal. O vinho de Ribeiro é conhecido por sua qualidade e sabor único. O vinho de Ribeiro é produzido em uma região com solos ricos e clima ameno, o que contribui para a qualidade do produto final.

Vinhos e maisinhos.com, Coto de Gomariz, Blanco, Ribeiro 2009. Mayo 2012. Treixadura, Godello, Loureira, Albariño. Nuts and wood-oil aromas; lovely, rich, lipsmacking fruit on the palate with fresh acidity and hazelnuts on the finish. **19pts/20.**

http://www.vinhosemaisinhos.com/2012/06/painel-decanter-os-melhores-brancos.html?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed%3A+blogspot%2FXjqtTn+%28Vinhos+e+Mais+Vinhos%29

Galicia- Artigo publicado em "Mundo Vinho", Brasil. By Junko Iwamoto, 2011.

Galícia

Retomando as origens por junko iwamoto mundovinho

Retomando a vinificação e a propagação de castas autóctones, a região entre a Espanha e Portugal reforça a sua cultura peculiar e nos brinda com vinhos excepcionais, principalmente brancos de frescor inigualável!

D.sde Vigo, a vila medieval que foi palco do filme “Los Lunes ao Sol” (2002) de Fernando León de Aramoia, você viaja cerca 60 km para leste, chegando à pequena cidade de Rivadavia, o centro da região do bom vinho Ribeiro, ou para os enófilos, a D.O. Ribeiro (Denominação de Origem).

Sobre o vinho da Galícia, sempre ouvi falar do vinho Albariño da D.O. Rias Baixas, branco fresco e aromático como o Riesling da Alemanha. Foi uma alegria descobrir os diferentes vinhos da D.O. Ribeiro, especialmente o branco da Treixadura, tão atraente quanto um bom Albariño. Encontrei os vinhos de Ribeiro na primeira vez em Hamburgo (cidade do norte da Alemanha em que vivo há muitos anos) em uma apresentação no último outono: fiquei maravilhada.

O motorista de táxi, Manuel, que me trouxe até a pequena aldeia de San Clodio, perto do mosteiro de mesmo nome, ao norte de Rivadavia, disse-me que ele produz 300 garrafas de vinho a cada ano das uvas do próprio vinhedo. Fazer vinho é muito natural nessa região. O vinho é parte da vida de todos por aqui.

Ribeiro é realmente a região onde a cultura do vinho na Galícia começou. Os romanos já produziram vinho aqui há 2000 anos. Na Idade Média, os monges cistercienses do mosteiro San Clodio começaram a produzir vinho.

Aqui é muito perto da cidade de Santiago de Compostela, o santuário do cristianismo, e existem muitas termas, ao lado de bons vinhos. Os sacerdotes de Santiago de Compostela vinham até aqui, lugar que naquela época já era uma estação balneária. Os monges cistercienses obtiveram muitas espécies de uvas da França chegadas através do caminho de Santiago, tornando o mosteiro San Clodio um centro da pesquisa do vinho na região.

Na Idade Média, os vinhedos cobriam cerca de 30.000 hectares. Hoje existe somente um décimo disso, 3.000 ha. Os vinhedos localizam-se atualmente nos vales dos rios Miño, Avia, Arnoia e Barbantiño. A altura dos vinhedos é entre cerca 100 metros e 400 metros acima do nível do mar. As terras são de argila, areia, lousa, granito, pedra amarela e outros, que estão misturados. A clima é quente no verão e frio no inverno, mas não tem muita chuva como na região da costa do Atlântico: a mata interrompe o vento do oeste.

Em Ribeiro ainda existem muitas espécies viníferas autóctones. Duas dentre as mais representativas são Treixadura, para vinho branco, e Sousón para vinho tinto. São espécies que pouca gente conhece, embora sejam compartilhadas com regiões do norte de Portugal, como o célebre Vinho Verde. Também aqui em Ribeiro os vinicultores redescobriram as espécies autóctones recentemente, depois de cultivar muitas Palominos (uvas para sherry), Garnachas e Tintoreras para produzir os antigos vinhos

CANADA

Ontario “Vintage” Releases. By Michael Pinkus.

Abadía de Gomariz 2010 (\$20.95 - #34477) – this one takes a few sips then it kicks in with smoky and rich of dark fruit with a blueberry-cassis finish. (****)

<http://grapeguyvintages.blogspot.ca/2013/09/saturday-september-28-2013-vintages.html>

Vintage Assessments, September 18, 2013. By Michael Bryan Vaughan P h D



ABADÍA DE GOMARIZ 2010 DO RIBEIRO SLIGHTLY SPICY, RIPE, PLUMMY **/**+ (Excellent)

Deep intense purple colour. Very slightly spicy, ripe plum puree nose with some vanilla notes. Dry, medium bodied, very bright, ripe plum-cherry puree with a lingering, crisp, gently cedary finish. Ready-to-drink.

http://www.vintageassessments.com/newsletter/2013_SEP28_WEB_130922.pdf

Winealign.com, John Szabo MS. Setember 2013. Top Ten Smart Buys:

[http://www.winealign.com/blog/2013/09/20/john-szabos-vintages-preview-for-september-28th-2013/?utm_source=Vintages+Newsletters&utm_campaign=13227a5623-](http://www.winealign.com/blog/2013/09/20/john-szabos-vintages-preview-for-september-28th-2013/?utm_source=Vintages+Newsletters&utm_campaign=13227a5623-VintagesPreview_28Sept13&utm_medium=email&utm_term=0_0f697953f5-13227a5623-111812285)

[VintagesPreview_28Sept13&utm_medium=email&utm_term=0_0f697953f5-13227a5623-111812285](http://www.winealign.com/blog/2013/09/20/john-szabos-vintages-preview-for-september-28th-2013/?utm_source=Vintages+Newsletters&utm_campaign=13227a5623-VintagesPreview_28Sept13&utm_medium=email&utm_term=0_0f697953f5-13227a5623-111812285)

Winealign.com, John Szabo MS. Setember 2013.

Abadía de Gomariz 2010: An authentically regional blend of sousón, ferrol, brancellao and mencia, bottled, according to the label "in fruit day" - the first time I've seen this (presumably referring to the biodynamic calendar). In any case, the nose is fresh and engaging, floral and zesty-fruity, with wonderfully lively, fresh acids and marked mineral character. This is succulent and lively, with character and interest in spades. I could drink this with regularity without tiring. Superbly food friendly. Tasted August 2013. Value Rating: ***

<http://www.winealign.com/wines/45362-Maria-Alvarez-Serrano-Abadia-De-Gomariz-2010>

DENMARK - DINAMARCA

Jorgen Aldrich. Sommelier 4-2010.

Agrupación Riveiros do Avia

Agrupación Riveiros do Avia er en gruppe på fire bodegaer, som er gået sammen om at ansætte en kvindelig chef til at tage sig af salg og markedsføring. Så Imma Pazos følger med rundt til medlemmerne Casal de Armán, Viña Mein, San Clodio og Coto de Gomariz.

Blandt vinene på Coto de Gomariz er den hvide 2008 Colleita Seleccionada og de røde Abadia de Gomariz samt VX Cuvée Primo bedst. Især sidstnævnte er flot med tanniner, fed frugt og sødme. Vinen er sammensat af druesorterne souson, caiño longo, caiño da terra, carabuñeira og mencia, af hvilke formentlig kun mencia vækker genklang hos nogle. Caiño – får vi at vide – kan være mange ting og minder en del om medlemmerne af cabernet-familien.

Bodegas Viña Mein byder på en travetur i vinmarkerne med udsigt til vineriet, som bogstavelig talt er bygget rundt om en kæmpe stor sten. Tidligere dyrkede man her ligesom så mange andre steder i Galicien palomino-drue, som især ydede bulkvin. Sorten blev plantet, da phylloxeraen havde hærget, og der skulle brød på bordet uden for mange dikkedarer.

I 1980'erne og 1990'erne brød man på Viña Mein med denne kedsommelige fortid og plantede i stedet de lokale druesorter.

Ud over de nævnte fra Coto de Gomariz var Viña Meins hvide 2009 barrica (treixadura og godello) en dejlig vin med flot syre og krop. VX Cuvée Caco var en fuldfed sag med tanniner, som klæbede til tænderne. San Clodios hvidvin i årgang 2009 var nærmest sådan lidt tja-agtig.

O.k., ikke opsigtsvækkende.

Mariette Tiedemann en Vinavisen: www.vinavisen.dk. October 2010.

Marketingchef Imma Pazos ved, hvad hun taler om, når hun præsenterer Riveiros do Avia's vine. Hun er uddannet ønolog og har arbejdet som vinmager i flere bodegaer..

Postkort nr. 13 fra Galicien: En forening af producenter

Riveiros do Avia kunne godt lyde som endnu en appellation i Galicien. Men det er en forening af fire små kvalitetsbodegaer i Ribeiro: (...) og Coto de Gomariz.

Siden år 2000, hvor Riveiros do Avia blev grundlagt, har bodegaerne stået sammen om markedsføringen af deres vine. Og primus motor i det hele er deres fælles marketingchef, Imma Pazos. Hun sørger for, at bodegaerne bliver præsenteret ved diverse vinmesser i ind- og udland, ligesom hun tager vinskribenter og sommelierer på besøg i Ribeiro på rundtur til de fire producenter.

Hvor større og mindre vinproducent-sammenslutninger er ganske almindelige mange andre steder i verden, så er Riveiros do Avia foreløbig den eneste forening af sin art i Galicien.

GERMANY - ALEMANIA

Die galicische Weißwein-Region D.O. Ribeiro. Laurentius Kollmann/ Voice-of-wine. September 2012.

„Überwiegend trock-ene Weißweine (max. 2g Restzucker pro Liter), die typ-is-cher Weise eine Cuvée aus ver-schiede-nen Reb-sorten sind. Rotwein ist sel-ten und wird, mit weni-gen Aus-nah-men, nur für den lokalen Markt pro-duziert. Die Verkos-tung vor Ort hat gezeigt, dass in der D.O. Weine recht unter-schiedlicher Preis-la-gen und Stilis-tiken erzeugt wer-den. Manche Winzer arbeiten erfol-gre-ich mit neuem Holz (**Colleita Sel-c-cionada von Coto de Goma-riz**). Darüber hin-aus gibt es auch erfol-gre-iche Ver-suche, bio-dy-namis-chen Wein-bau zu betreiben (Bodega Bernardo Estevez).

[...] Es gibt Winzer, die nach eige-nen Angaben nur eine halbe Flasche Wein pro Stock erzeu-gen (**Bode-gas Coto de Gomariz**). [...]

Die eher sel-te-nen Rotweine der D.O. Ribeiro sind fruchtig (Kirsche). Manche Weine besitzen, dank Tan-nin-struk-tur, sogar etwas Reife-po-ten-tial (**VX- CUVÉE CACO von Coto de Goma-riz**, Faßprobe von Bodega Bernardo Estevez) [...]

Die Weine, die ich verkosten kon-nte, waren meist sauber vinifiziert und sind im wahrsten Sinne des Wortes preiswert. Beson-ders beein-druckt hat mich das Wein-sor-ti-ment fol-gende Wein-erzeuger: Manuel Formigo, Pazo Tizon, Manuel Rojo, Cunas Davia, **Coto de Goma-riz** und Bernardo Estevez.“

http://www.voice-of-wine.com/blog/wein/terroir/die-galicische-weiswein-region-d-o-ribeiro?fb_action_ids=10151074557378870&fb_action_types=og.likes&fb_source=aggregation&fb_aggregation_id=288381481237582

Videos (2):

<http://www.youtube.com/watch?v=MBpe8p9OX7U&feature=plcp>

<http://www.youtube.com/watch?v=2wTUt2xskC8&feature=plcp>

Photos:

<http://www.flickr.com/photos/voice-of-wine/>

Various posts on facebook

<https://www.facebook.com/voiceofwine?ref=ts>

Degustation notes will be published via twitter step by step

https://twitter.com/VOW_Weinseminar

Helmut Knall. Photos:

http://www.wine-times.com/gallery/index.php/Ribeiro_Galicia

Post on facebook

<https://www.facebook.com/WineTimes>

Sebastian Bordthäuser

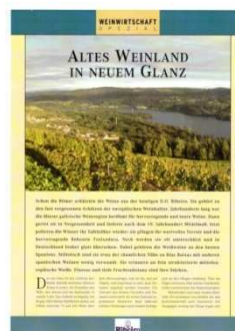
Article/ wine review on the Coto de Gomariz about to be published at:

www.selects-magazin.de (to be published soon)



WEINWIRTSCHAFT., September 2010. Galician Wines. Interview with Jose Luis Cuerda and tasting of the four wineries. By Mathab.

WEINWIRTSCHAFT. 4 pages about Ribeiro, by Jürgen Mathass. FEBRUARY 2010.



Leserkommentare (bisher 5) **Im Tal der Treixadura, by Von Wolfgang Schön**

HOLLAND – THE NETHERLANDS – HOLANDA



ADFUNDUM, De ontdekking van de Ribeiras do Avia. By Willem Verstraaten. Dec 2010.



5 pages article about Ribeiro, by Rene Van Heusden. March 2010.

Article published by Charlotte van Zummeren in her web page:
<http://www.winebusiness.nl/>



‘Till 2000 it was just a hobby from my father. I was a civil engineer in Madrid. Now I am the fully occupied owner. This business is professional now’. Aan het woord is Ricardo Carreiro, eigenaar van Coto de Gomariz. Samen met wijnmaker Xosé Lois Sebio (foto) is hij verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken. Er staat inmiddels een nieuwe winery, inclusief een distilleerderij want likeurs zijn een regionale specialiteit. Met drie andere winery's – Sanclodio, Vina Mein en Casal de Arman – vormt **Coto de Gomariz** een samenwerkingsverband van bedrijven in de Avia vallei. Ribeiro ligt namelijk in de noordoosthoek van het district Ourense in Galicië in de dalen die gevormd worden door de rivieren Miño, Arnoia, Avia en

Barbantiño. *‘We have all a family business in the same region and we work the same way. With passion for the product and the history in the region’.* Inma Pazos, van origine ingenieur en wijnmaakster is ingehuurd voor de PR. *‘Good wines are the basis but I think that PR is just as important. If nobody knows you, what do you do with all your wines’.* Ribeiro heeft ongeveer 3000 hectares en de grootte van deze vier bedrijven varieert van negen tot dertig hectares. Dat is niet voor allemaal een vetpot en twee winery's hebben dan ook een bed en breakfast en restaurant erbij. Buiten deze vier winery's telt deze streek nog ruim honderd wijnbedrijven. Het overgrote deel levert aan de coöperatie.”

IRELAND-IRLANDA

deidre

Send your problems to: Email: patrick@winelibrary.com
Write: Deirdre Sanders, Frontport, The Mail Box, Eldrop's Square, Richmond's Hill, Dublin 2

about you and your partner for both of us. It was a surprise. I was a civil engineer in Madrid. Now I am the fully occupied owner. This business is professional now.

CAUGHT WITH GAY PAL
Dear Deirdre
My partner and I were caught in a...
I was a civil engineer in Madrid. Now I am the fully occupied owner. This business is professional now.

TWEETS OF THE WEEK
I've answered millions of...
I was a civil engineer in Madrid. Now I am the fully occupied owner. This business is professional now.

MY FELLA'S CHILDREN BEG HIM TO GO HOME
Dear Deirdre
My partner and I were caught in a...
I was a civil engineer in Madrid. Now I am the fully occupied owner. This business is professional now.

Matthew Nugent's
On the grapevine
REIGNING IN SPAIN
15 there's more exciting wine region outside of Spain right now? I don't think so.
I grew up in a family of wine makers. I was a civil engineer in Madrid. Now I am the fully occupied owner. This business is professional now.

TWO FROM ANQUA
Super White Finds
Super Red Finds

WIN A FRENCH FINE WINE SIX-PACK
LIDL

EMAIL ME YOUR QUESTIONS AT WINE@THE-SUN.IE

Saturday, September 14th, 2013. Matthew Nugent's. Reining in Spain.

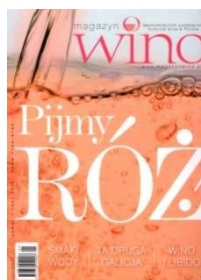
Super White Finds: The Flower and the Bee Treixadura 2012

JAPAN- JAPON



Cuisine Kingdom, by Junko Iwamoto. March 2010.

POLAND – POLONIA



MAGAZYN WINO. Tomasz Prange. www.magazynwino.pl | kwiecień 2012

W opanowanym niegdyś przez kooperatywy Ribeiro dziś powstają jedne z najbardziej intrygujących galicyjskich win

MAGAZYN WINO. 3 pages article about the four wineries. By Ewa Wielezyska. 2010.

PUERTO RICO

Sal. Rosa M^a Lamas. Julio 2014.

Después de largo esfuerzo, arriban los vinos de Coto de Gomariz, una de las bodegas más importantes de la denominación de origen Ribeiro, en Galicia.

<http://www.sal.pr/2014/04/30/arrivals/>

Divinidades. Rosa Ma Lamas. Febrero 2013.

The Flower and the Bee – La Flor y la Abeja 2011 Bodegas Coto de Gomariz (DO Ribeiro) Un blanco elaborado con las cepas de treixadura [...]

http://www.viajesyvinos.com/Viajes_vinos_madrid_files_files.htm

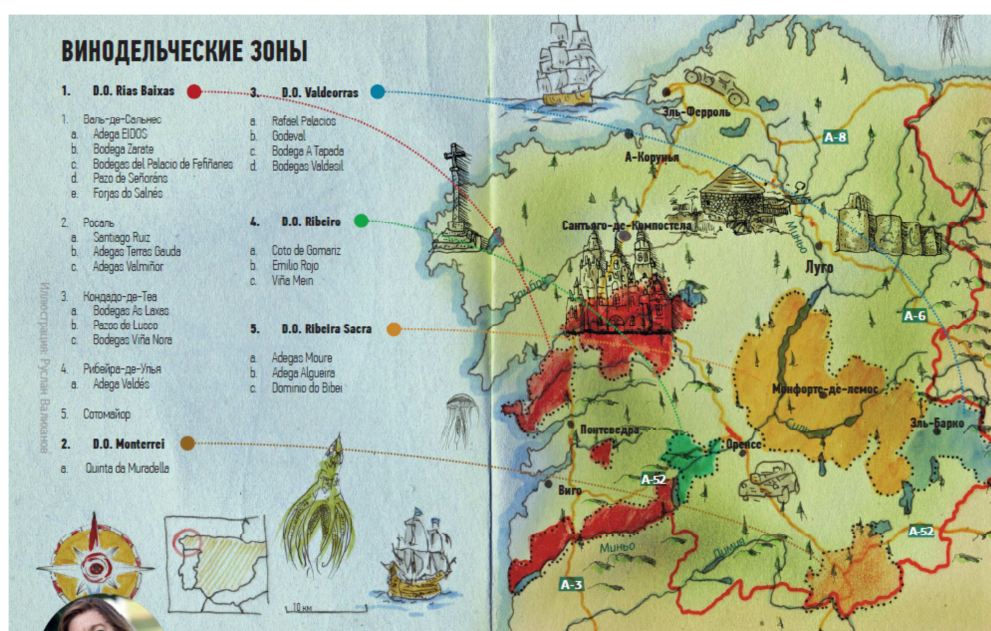
Divinidades. VIAJES Y VINOS, RIBEIRO. Agosto 2010. Rosa María González, periodista e investigadora gastronómica realiza un amplio reportaje sobre el Ribeiro, su Historia y sus bodegas.

http://www.viajesyvinos.com/Viajes_vinos_ribeiro_files_files.htm

RUSSIA-RUSIA

Simple Wine News. July 2013. Kirilin Ilya.

<http://www.simplewinenews.ru/ispaniya/vina-ispanskogo-severo-zapada-d-o-ribeiro.html>



Independent Wine Club. Wine Pages. Dmitry Fedotov. October 2010.

<http://www.winepages.ru/news/2751/> “А, если говорить о персональных впечатлениях, то наибольшее удовольствие доставила дегустация галисийских вин Ribeiros do Avia – объединения небольших семейных виноделен из DO Ribeiro. Особенно хотелось бы отметить прекрасную работу с дубом в хозяйстве Casal de Arman.”

SPAIN-ESPAÑA



Galicia Entre Copas de Mariano Fisac.

1 sección de 5 páginas sobre la bodega Coto de Gomariz y su enólogo Xosé Lois Sebío.

elmundovino.com

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/catas.html?pagina=2&orden=4&criterio=2>

Tintos atlánticos I

“Esta primera sesión ha puesto de manifiesto sobre todo el talento de Xosé Lois Sebío, tanto en sus propias viñas como en las de Coto de Gomariz. Sus Hush 2010, Super Héroe 2011 y Seica 2008 se colocan entre lo más granado de los vinos de clima fresco de Europa, llenos de tensión, complejidad y personalidad.”

27/07/2015

Catadores: Jens Riis, Víctor de la Serna, Ernestina Velasco

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/catas00.html?tasting=791>

Blancos de Galicia III

“Al final, la cata se ha convertido en un duelo entre dos grandes viticultores y elaboradores del Ribeiro, Luis Anxo Rodríguez y Xosé Lois Sebio, que si trabajasen en Meursault y se llamasen Coche-Dury y Roulot serían universalmente famosos. Sus vinos vibrantes, tensos y llenos de personalidad y sabor han entusiasmado a nuestros catadores (siempre a ciegas)”.

03/07/2015

Catadores: Alberto Pérez Marín, Jens Riis, Víctor de la Serna

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/catas00.html?tasting=790>

Blancos de Galicia II

“El mejor albariño incluido en esta cata ha resultado ser el Gomariz X. (...). Y el gran elaborador del Ribeiro, Xosé Lois Sebio, suma dos vinos entre los mejores: junto al Coto de Gomariz, el interesante O Con 2013 que, bajo su marca Viños de Encostas, produce en el marco de las Rías Bajas.”

27/06/2015

Catadores: Juancho Asenjo, Víctor de la Serna, Ernestina Velasco

ADICTOS A LA LUJURIA

Pasión por la cultura del vino

RIBEIROS CON MAYÚSCULAS

A veces la casualidad te predestina a estar cerca de un vino, bodega, denominación de origen... sin saber muy bien porque decidiste a ir o no a un evento u otro, en el último mes ha sido Ribeiro la que nos ha robado nuestro corazón.

<http://www.adictosalalujuria.com/2014/11/ribeiros-con-mayusculas.html>

<http://www.vinoscopio.com/es/los-vinos-de-xose-lois-xebio-entre-los-grandes-vinos-del-mundo/>



jueves, 13 de noviembre de 2014

SEICA 2007 (DO RIBEIRO)

Hay vinos que provocan emociones. Después, de modo reflexivo, justificas e intentas razonar los motivos, aunque difícilmente llegamos a conclusiones que puedan explicarlo; la causa es simple, cuando elaboras apasionadamente, se refleja en sensaciones el alma de tu trabajo, SEICA 2007 es el fruto de pasión e ilusión unidas.

<http://www.vinoexpresion.com/2014/11/seica-2007-do-ribeiro.html?spref=fb>

RaqueLíquida *El mundo líquido... desde mis zapatos*

No son vinos cualquiera: Galicia y Somontano

Os pego el podcast:

rtve.es

No es un día cualquiera – Quinta hora – 30/08/14

<http://raqueliquida.wordpress.com/2014/09/05/no-son-vinos-cualquiera-galicia-y-somontano/>

'THE FLOWER AND THE BEE'

Un vino del Ribeiro, seleccionado entre 'los 100 mejores del mundo'

Un vino de la bodega orensana de la denominación Ribeiro, Coto de Gomariz, ha sido seleccionado entre "los 100 Mejores Vinos del Mundo"

<http://www.laregion.es/articulo/o-ribeiro/vino-ribeiro-seleccionado-100-mejoresmundo/20140924162337494231.html>

<https://www.vinetur.com/2014092416838/the-flower-and-the-bee-entre-los-100-mejores-vinos-del-mundo.Html>

<http://www.noticiasgalicia.com/index.php/medio-ambiente-ourense/8919/un-vino-del-ribeiro-ourenseseleccionado-entre-los-100-mejores-del-mundo>

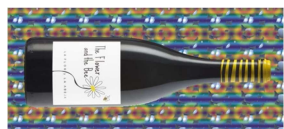
<http://www.farodevigo.es/portada-ourense/2014/09/25/vino-bodega-coto-gomariz-100/1100072.html>

SOBREMESA

RIBEIRO, RIAS BAIXAS Y MONTERREI

Los vinos atlánticos encandilan a la crítica internacional

Autor: Redacción Sobremesa



Martes, 30 de septiembre de 2014

Varios vinos gallegos han sido reconocidos este año con altas puntuaciones y valoraciones muy positivas en distintas publicaciones estadounidenses y británicas. Ribeiro gana por goleada al colocar su tinto entre los mejores.

<http://sobremesa.es/not/1075/los-vinos-atlanticos-encandilan-a-la-critica-internacional/>

La trastienda de... José L. Louzán

martes, 30 de septiembre de 2014

Finding Sebío.

Hay dos cosas que me gustan especialmente de los vinos de Xosé Lois Sebío. La primera es que sus vinos podrían serlo de otro cualquiera, pero no. Esto se explica porque el albariño, el godello o el Ribeiro que firma (en colaboración con otros) saben a eso, a albariños, godellos y treixadura, pero con algo más. Ese algo más es Sebío. Es el. No hay otra forma de definir una manera de entender este mundo tan dispar y contracorriente.

<http://traslavitualla.blogspot.com.es/>

Atlántico

DIARIO, M. OLIVA. VIGO06/10/2014 09:12 H.



"Galicia es la gran reserva genética de la península en cuanto a variedades de uvas"

Xosé Lois Sebío es uno de los enólogos que han puesto los vinos gallegos en boca de medio mundo.

<http://www.atlantico.net/articulo/cultura/galicia-gran-reserva-genetica-peninsula-cuanto-variedades-uvas/20141006091239439541.html>

Vinos del Ribeiro: "The Flower and the Bee". Blog de los Mieladictos. Junio 2014.
<http://mieladictos.com/2014/06/26/vinos-del-ribeiro-the-flower-and-the-bee/>

Especial Navidad 2013. Nº 114. Mesa de Cata: VX Cuvee Caco 2007.
<http://www.youblisher.com/p/779089-Epicur114/>



VX CUVÉE CACO 2007
ADEGA COTO DE GOMARIZ
TEL. 988 488 174 - D.O. RIBEIRO

PRECIO: 22 euros
VARIEDADES: sousón, caíño longo, caíño da terra, mencia, carabulleira
CRIANZA: 20 meses en barrica, 12 meses en botella.
COMENTARIO: Nueva añada de este gran tinto, elaborado con un cuidado coupage de variedades autóctonas. El saber hacer del reputado enólogo Xosé Lois Sebio se nota en este vino de largo recorrido.
CATA: Brillante color cereza picota madura, muy profundo. En nariz es fresco, elegante y complejo; notas de frutos rojos maduros, toque balsámico, fondo especiado. En boca es amplio, fresco, sabroso y redondo, muy bien equilibrado. Final muy largo.

La Voz de Galicia. 18 de Diciembre de 2013. «The Independent» incluye un ribeiro entre los mejores vinos del mundo para Navidad.
<http://www.lavozdegalicia.es/noticia/sociedad/2013/12/18/the-independent-incluye-ribeiro-mejores-vinos-mundo-navidad/00031387398917795746553.htm>

Programa Larpeiros- RTVG. 4 de Diciembre de 2013. Tareas de Vendimia en Coto de Gomariz con XL Sebio.
<http://www.crtvg.es/tvg/programas/larpeiros>



Sobremesa. Ribeiro del Valle de Avia, el resurgir de un coloso. Marcial Pita. Septiembre 2013.

Posiblemente uno de los mejores conocedores del suelo del Avia sea **Xosé Lois Sebio**, conocido por sus vinos Coto de Gomariz. Para muchos, el mejor enólogo de Galicia. Para otros, el más controvertido de la comarca. Baste como ejemplo su casi monovarietal de albariño —sí, de albariño— que crece sobre suelos de esquistos en la finca las Penelas, en la parte más alta del valle del Avia.

Aunque la meticulosidad y la extrema pulcritud abanderan su trabajo en bodega, son sus amplios conocimientos sobre el terreno los que lo hacen destacar sobre los demás. “El valle del Avia es el más noble del Ribeiro y el lugar donde está **Coto de Gomariz**, en lo más

alto, conforma una especie de orientación sur protegida de todos los vientos que alberga los suelos más resistentes al agua y más pesados. Con estos mimbres se pueden conseguir las uvas más finas y frescas de la denominación”, explica Sebio sobre este apreciado tramo de tierra.

Si bien Sebio es reconocido por sus originales blancos, sus tintos apuntan maneras para convertirse en vinos especulativos dignos de acudir a subastas. Sus **Hush**, **Seyca** y **Aniversario** no son un modelo a seguir, sino vinos de autor y de terroir.

<http://www.sobremesa.es/vinos-y-catas/reportajes-sobre-vino/ribeiro-del-valle-de-avia,-el-resurgir-de-un-coloso/>

Elmundovino.com : Blancos de Galicia II. Julio 2013.

En el pelotón de cabeza, dos vinos de “..”: junto al siempre excelente Coto de Gomariz, [...]
<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/catas.html>

O Viticólogo dos Bagos: Sebio. Mayo 2013.

"20 anos que percorren a historia moderna e futurista do viño galego. Desde o pasado menos glamouroso, menos auténtico, pasado escuro enchido de complexos de inferioridade, coma foi o mesmo franquismo para o noso país, ate esta fiestra aberta cara un futuro esplendoroso na que nos atopamos...."

<http://viticulurista.blogaliza.org/>

Winegossip from Spain. The Flower and the Bee 2011. Mayo 2013.

<http://www.winegossipfromspain.com/2013/05/the-flower-and-bee-2011.html?m=1>

FENAVIN 2013. Descubrimos los mejores BLANCOS con akatavino.es. Mayo 2013.

The Flower and the Bee 2012.

<http://www.akatavino.es/fenavin-2013-descubrimos-los-mejores-blancos-con-akatavino-es.html>

Coto de Gomariz en la Historia de Galicia:

<http://www.farodevigo.es/portada-pontevedra/2013/04/01/comercio-vino-pontevedra-galicia/783196.html>

"[...]Los grandes cosecheros eran instituciones monásticas, lo que facilitaba que los mercaderes pudieran contratar directamente con los proveedores: el bilbaíno Domingo de Aresti, residente en Redondela, se compromete a satisfacer a Juan Bandín, **vecino del coto de Gomariz, jurisdicción del abad de Sobrado**, seiscientos ducados en el día de navidad por cien moyos de vino, que compró al fiado a seis ducados el moyo.[...]

Manuel Gago: Salvaxe 2010, un cepa atrapada nunha botella.

<http://www.manuelgago.org/blog/index.php/2013/03/24/salvaxe-2010-un-cepa-atrapada-nunha-botella/>

De Vinis de Joan Gómez Pallarés. 06 abril, 2013, Ribeiro con Sebio.

Xosé Lois Sebio, más conocido mundialmente como Sebio, tiene un "problema": sabe demasiado...

<http://www.devinis.org/2013/04/ribeiro-con-sebio.html?m=1>

Mi Vino. Vinum. Galicia: recorriendo Ourense. Terruño en su máxima expresión. Nº 183 marzo 2013.

Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2009. Aromática perfectamente madurada de hierbas secas, levístico, un deje de miel y componentes salados; además, notas de especias dulces. En el paladar, el ataque es muy potente, pero luego muy fresco, transportado por una acidez madura y jugosa. 2013 a 2017

<http://www.mivino.es/detalle.jsp?id=23385>

Wines and the City. Meritxell Falgueras.

The Flower and the Bee 2011, Treixadura. Un vino divertido, muy bebible, de trago largo que invita a la comunión con la naturaleza con [...]

<http://www.winesandthecity.com/2013/01/27/the-flower-the-bee-2011/>

Especial Navidad 2012. Nº 111. Mesa de Cata: VX Cuvee Primo 2007.

<http://www.youblisher.com/p/508827-Epicur-111/>



SALVAXE 2010
VINOS DE ENCOSTAS
TEL. 647 468 464 - D.O. RIBEIRO

PRECIO: 25 euros
VARIEDADES: lado, treixadura, godello, albariño, caíño branco y silveirina
CRianza: 9 meses en barrica.
COMENTARIO: Ya hace años que algo se mueve en el Ribeiro, donde cada vez se elaboran más vinos de calidad y exclusividad. Xosé Lois Sebio es, sin duda, uno de los enólogos más prestigiosos de Galicia y firma este plurivarietal extraordinario de limitadísima producción; sólo 1.340 botellas.
CATA: Color amarillo pajizo. En nariz es muy fresco, recuerdo de fruta madura y un toque especiado sobre fondo mineral. En boca es amplio, fresco, carnoso, potente y muy elegante, con un sabor que permanece largo tiempo. Final muy largo e intenso.



VX CUVÉE PRIMO 2007
BODEGA COTO DE GOMARIZ
TEL. 671 641 982 - D.O. RIBEIRO

PRECIO: 45 euros
VARIEDADES: sousón, caíño longo, caíño da terra, carabunheira, mencia
CRianza: 36 meses en barrica, 12 meses en botella.
COMENTARIO: Un vino multivarietal, elaborado con variedades autóctonas. Lleva la firma de Xosé Lois Sebio, enólogo de la bodega Coto de Gomariz y uno de los expertos más inquietos de Galicia, un hombre al que merece la pena seguir en sus cuidados elaboraciones.
CATA: Color granate bien cubierto. La nariz es profunda y muy bien definida, matices especiados y recuerdo de frutos del bosque sobre un delicado fondo tostado. En boca es amplio, amargoso, tanino firme y seco, notas de alcohol. Final muy largo y persistente.

Entrevista a Xosé Lois Sebio en Voces de Galicia de Radio Voz. 6 de Diciembre de 2012.

http://podcasts.ivoox.com/bodegascotogomarizoribeiro-vocesgaliciaradiovoz-ivoox1627328.mp3?Expires=1354871412&Signature=eNgJb38mDTNdC7MK417B08GgS1iTM4GGHTi~RZmH00kM63aRktx2iGx2q7KQu7WoThGdfgcBG6xUV3TgTgI7VMw81ZUWhviMalaZxEx2E25jH7yLwcwgvvoEH9iLMEs9~ifx00YUisqZh99PqTr-vQD7D50gIDLi9Po5tH4SQ_&Key-Pair-Id=APKAJE4MXT5SH6SQ5UGA

Suplemento Metrópoli de El Mundo. Luis Gutiérrez. 14 de septiembre de 2012.

VX Cuvee Caco 2007, uno de los tintos preferidos de Galicia.

COMER EL VINO

NO SÓLO DE BLANCOS VIVE GALICIA

EL NOROESTE DE ESPAÑA ES LA CUNA DE TINTOS ATLÁNTICOS DE NUEVO CUÑO QUE CADA DÍA SON MÁS APRECIADOS POR AFICIONADOS Y PROFESIONALES

Pese a que siempre se produjeron tintos para el consumo propio, la imagen de los vinos de Galicia construida en los últimos 15 ó 20 años estaba basada en los blancos, inicialmente albariños, aunque se va diversificando a otras zonas y castas, como la godello. Los tintos tenían mala fama y la gente los asociaba a oscuros y ácidos brebajes servidos en tascas de cerámica.

El renacimiento empezó un poco más al sur, a finales de la década de los 90, con el resurgir de la mencia en el Bierzo de mano de los Palacios –Ricardo y Álvaro– ayudados, cómo no, por Raúl Pérez. Este último se ha convertido en los últimos años en el más prolífico e innovador creador de vinos del noroeste español y, en gran parte, el impulsor de los tintos de la zona, tanto desde sus bodegas en el Bierzo como colaborando con pequeños viticultores en diferentes denominaciones, elaborando pequeñas partidas de vinos basados en uvas autóctonas y con un aire renovado frente al tradicional predominio de zonas como Rioja y Ribera del Duero.

EXCESOS DEL PASADO. Es tal vez el efecto rebote de los excesos de las cuatro eses (sobremaduración, sobreextracción, sobreprecio... ¡y sopa de robles!) que dominaron el panorama de los tintos hispanos durante la época de la exageración entre 1995 y 2005 el que ha favorecido los tintos más frescos, menos extraídos, con acidez y poca made-



AMPLIO SURTIDO EN «ROJO». DE IZQUIERDA A DERECHA, UNA MUESTRA DE ALGUNOS TINTOS PRODUCIDOS EN GALICIA: LALAMA, A TRABE, VX CUVÉE CACO, GUÍMARO Y GOLIARDO.

ra y de etiquetas que no requieran de una segunda hipoteca.

La zona que tiene el clima perfecto para producir dicho perfil es, sin duda, el noroeste y, concretamente, Galicia. Si a ello sumamos la riqueza de uvas autóctonas que dan vinos raciales y diferentes, con personalidad propia que los distingue de los llamados vinos de perfil internacional, tenemos el caldo de cultivo perfecto para que los tintos atlánticos comiencen a florecer.

Todas las denominaciones gallegas amparan –incluso Rías Baixas, donde la mayoría piensa que sólo se producen blancos–, vinos tintos. Uno de los héroes anónimos aquí es Rodri Méndez que, desde su bodega Forjas del

Salnés y bajo la marca Goliardo, ha embotellado por separado caíño, loureiro o espadeiro y, últimamente, se atreve incluso con la muy borgoñona pinot noir. Los substitula, muy acertadamente, Tintos del Mar.

Ribeiro, conocida en tiempos ancestrales con el nombre de su población principal, Ribadavia, es la denominación de más larga historia (era reconocida por los ingleses ya en el siglo XVI) y, aunque los blancos siguen en

cabeza, el potencial para tintos es muy grande. Todavía recordamos algunos casi clandestinos tintos de Vilema en la década de los 90, y nuestro favorito actual lleva el nombre de Coto de Gomariz.

Monterrei, al sur de la provincia de Orense y tocando con Portugal es posiblemente la más cálida de éstas. José Luis Mateo en su Quinta da Muradella es el principal viticultor de la D.O. y produce (entre otras muchas cosas) al aliñón con Raúl Pérez un magnífico ensamblaje de uvas mezcladas en la viña bajo el nombre de A Trabe.

LA DENOMINACIÓN ESTRELLA. Ribeira Sacra, con su dramático paisaje de escarpadas laderas pizarrosas y barrancos a orillas de los ríos Sil, Bibei y Miño, es la que está dando mejores resultados comerciales –aunque principalmente en los Estados Unidos...– con una mezcla de mencia ayudada por otras tintas minoritarias, como la garnacha tintoreira, la brancellao, la merenzao, la mouratón o la sousón.

Los que pueden encontrar con más facilidad son los de Dominio de Bibei (Lalama) o los que Pedro Rodríguez elabora bajo la marca Guimaro. Pero apunten también estos nombres: Algueira, Chao de Couso, Moure, Ponte da Boga, o incluso Ladredo, de los portugueses Niepoort. Finalmente, no hay que olvidarse de Valdeorras en la que, aunque los resultados de la godello son espectaculares, se producen tintos notables como los de Valdesil. Galicia, también (e incluso más) es tierra de tinto.

LUIS GUTIÉRREZ



MATERIA PRIMA. RACIMO DE UVA MENCIA, PRESENTE EN LA MAYORÍA DE LOS VINOS ATLÁNTICOS.

CincoDías

Desembarco de Excelentes. Pilar Molestina. Septiembre de

2012. Quizás el que es más diferente de esta tanda es el Gomariz 2011 al estar elaborado con albariño, pero no por eso pierde el carácter de

la comarca. Espléndido trabajo es el que han hecho en este delicado y sutil ribeiro que es todo elegancia y clase. Una copa invita a la siguiente y queda un postgusto largo y envolvente. <http://blogs.cincodias.com/dos-de-copas/2012/09/desembarcos-de-excelentes.html#comments>

Adictos a la Lujuria. Agosto 2012. Vinoscopio. Vinos para enloquecer: Galicia emociona, enamora con calidad y singularidad. Es obvio que Xosé Luis tiene la capacidad de comunicar la labor de la viticultura a través de sus vinos y se ha empeñado en superarse con la elaboración...[..]

<http://www.adictosalalujuria.com/2012/08/vinos-para-enloquecer-galicia-emociona.html>

Culturamas.es. Días de Vino y Prosa. Moda en Crudo. Mariano Fisac. Mayo de 2012.

Se me ocurrió tirar de Ribeiro y en tinto, (...), porque esto pide más caña, así que nos fuimos a Gomariz con el tinto que se elabora bajo la batuta de X.L. Sebio con el nombre de **Abadía de Gomariz 2008**.

Un coupage de variedades autóctonas (sousón, brancellao, Ferrol y mencia) cultivadas en laderas de esquisto y cuyo producto se cría doce meses en roble de segundo uso. Un tinto de aromas profundos de laurel, cereza y eucalipto, balsámico y bien armado, con mucho peso en boca, pero con una acidez refrescante y muy integrada.

<http://www.culturamas.es/ocio/2012/05/07/dias-de-vino-y-prosa-moda-en-crudo/>

enofilico.co, VX Cuvee Primo 2005. 11 Abril 2012.

VX Cuvee Primo es un vinazo elaborado por Coto de Gomariz, en esta ocasión fuera de la Denominación de Origen Ribeiro ya que su consejo regulador consideró en su día, que la elevada graduación alcohólica del vino (14%) no era representativa de los vinos del Ribeiro, actualmente la normativa permite la existencia de vinos de este perfil, pero la bodega ha preferido continuar presentando el vino como vino de mesa.

<http://enofilicos.com/2012/04/11/vx-cuvee-primo-2005/>

UTVINUM, VX 4 Cuvee Caco 2005.. Rubén Morera. 12 de mayo de 2012.

Nariz aromática y muy expresiva con notas de frutas del bosque maduras, tostados y chocolate.

En boca es potente, directo e intenso; mucha fruta roja madura, frutas del bosque maduras, cerezas en licor y compota de frambuesas y arándanos, algo de fruta pasificada, flores secas y frutos secos y con la madera totalmente integrada: tostados, torrefactos, café, incienso, especiado, caja de puros y chocolate para acabar con un final largo, balsámico, con toques de eucaliptos, farmacia y con recuerdos a regaliz.

<http://ruben-morera.blogspot.com.es/2012/05/vx-4-cuvee-caco-2005.html>

El Mundovino.es. El gran libro de las castas españolas. marzo 2012

Bueno, uno no es tan reciente: **Coto de Gomariz** ya empleaba en 2006 la carabuñeira en el Ribeiro (carabuñenta en el Rosal pontevedrés), que resulta ser la ...

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=11&vs_fecha=201203&vs_noticia=1333109160

Mundo Vino. Coto de Gomariz 2010. Enviado por Beatriz el 20 Marzo, 2012 - 08:18. coto-de-gomariz-2010.jpg.

Datos del vino. Añada: 2010. Bodega: COTO DE GOMARIZ. País: España. D.O./Zona: ...

www.mundovino.net/vinos/coto-de-gomariz-2010.html

El Diario Montanes. Premios de la Guía Gourmets a los mejores vinos de España., 10/03/12

Mejor blanco joven: Coto de Gomariz X. Coto de Gomariz DO Ribeiro.

<http://www.eldiariomontanes.es/v/20120310/sociedad/cantabria-mesa/premios-guia-gourmets-mejores-20120310.html>

enofilicos, Vino Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2009

Coto de Gomariz nace en el año 1979 cuando María Álvarez Serrano recupera Finca Figueiral (la finca que produce la uva con la que se elabora el vino que os ...

<http://enofilicos.com/2012/01/23/vino-coto-de-gomariz-colleita-seleccionada-2009/>

Ourense Dixital. Un albariño de Coto de Gomariz, el Mejor Vino de la Guía Gourmets 2012. Noviembre 2011.

http://www.ourensedixital.com/_novas/11/11/23_03.htm

La Región. Y Vinogallego.com también publican sobre este tema:

<http://www.laregion.es/noticia/182969/un/vino/de/coto/de/gomariz/elegido/el/mejor/blanco/de/espana/>

<http://www.vinogallego.com/201111224869/un-albarino-del-ribeiro-elegido-el-mejor-vino-blanco-de-espana.html>

Gastrografía. Ramon Escudero. Septiembre de 2011.

<http://gastrografia.wordpress.com/2011/09/12/la-barrica/>

El Correo Gallego. “Masajes Suecos y Mariscos de la Ría de Lugo para Lou y Marie”. Lou Reed y Marie Anderson, se pegan un banquete con Coto de Gomariz en su visita a Santiago para dar un concierto. 17/07/2009.

<http://www.elcorreogallego.es/santiago/ecg/masajes-suecos-y-mariscos-de-la-ria-de-muros-para-lou-y-laurie/idEdicion-2009-07-11/idNoticia-447027/>



Blog de Manuel Gago. “O Viño antes do Viño: aprendendo a catar uvas con Xosé Lois Sebio”. 5 de noviembre de 2009.

<http://www.manuelgago.org/blog/index.php/2009/11/05/o-vino-antes-do-vino-aprendendo-a-catar-uvas-con-xose-lois-sebio/>

Periódico La Razón. Mayo 2010. Coto de Gomariz- Vanguardia gallega.



<http://www.larazon.es/noticia/1960-coto-de-gomariz-vanguardia-gallega>

Fugas de La Voz. 24 de septiembre de 2010. **El Hechizo de la Biodinámica.** **Luis Díaz. La Voz de Galicia.** Artículo sobre **Seica 2007**. El vino biodinámico de Ricardo Carreiro y Xosé Lois Sebio.

Fugas de La Voz. 1 octubre de 2010. **Premio a la Heterodoxia.** **Luis Díaz. La Voz de Galicia.** Artículo sobre **Gomariz X 2008**.

Elmundovino.com. 15 de enero de 2011. **Nuestros Vinos del Año. Finca y terruño de Norte a sur.**

“..nuestros Vinos del Año 2010 son **Vega Sicilia Único 2000, Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2008** y **Turó d'en Mota de Recaredo Brut Nature 1999** . L.(...)”

Por su parte, el Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2008 es uno de los más grandes blancos gallegos que hayamos probado, con una hondura nacida de un gran terruño, una complejidad sin duda favorecida por su carácter multivarietal

–treixadura, godello, albariño, loureiro y lado–, que es una de las grandes fuerzas del Ribeiro orensano, y con la personalidad que infunde Xose Lois Sebio a sus vinos. Es un blanco que llega a donde siempre intuíamos que podían llegar los ribeiros, recuperando al lugar que esta región ocupó en el Renacimiento y que fue perdiéndose con los siglos y –sobre todo- con la filoxera. Mucho más vale tarde que nunca.”

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=201101&vs_noticia=1295105209

La Voz de Galicia. Un vino de O Ribeiro está entre los mejores de 2010. 18/01/2011.

El vino **Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2008** de la denominación de origen Ribeiro ha sido elegido por una de las páginas web más especializadas de España, Elmundovino.com, como uno de los tres vinos del año.

Muestran además su satisfacción por compartir premio con el Ribera del Duero más conocido dentro y fuera de nuestras fronteras, **el Vega Sicilia Único y un cava de Recaredo: Turó de d'En Mota.**

http://www.lavozdegacia.es/ourense/2011/01/18/0003_201101018C10992.htm

En las noticias de TVG. 13/03/2011

<http://agalegainfo.crtvg.es/videos/?emi=11849&corte=2011-03-13&hora=15:01:46&canle=tvgl>

La Voz de Galicia. El Vino más Caro de Galicia. 100 €. 13/02/2011

La bodega Coto de Gomariz comercializara el vino “Aniversario”.

<http://vinosdeencostas.blogspot.com/2011/02/o-vino-mais-caro.html?sref=fb>

El Faro de Vigo. 7 de Diciembre de 2012.

La bodega Coto de Gomariz arrasa en puntuación en el "Wine Advocate" de Robert Parker

<http://ocio.farodevigo.es/gastronomia/noticias/nws-140875-la-bodega-coto-gomariz-arrasa-puntuacion-wine-advocate-robert-parker.html>

Vendimia en los viñedos de Gomariz. Octubre 2012. Galicia para el Mundo. Reportaje en video.

“[...] Sobre esta ladera se alza la bodega Coto de Gomariz. Son las fincas mas buscadas por los bodegueros: orientadas al sur, reciben el sol todo el día y no hay nieblas. Esta es la milla de oro. La hectárea cuesta doscientos mil euros. Hace treinta años, un emigrante retornado de Venezuela inició en O Figueiral la recuperación de las antiguas castas de uvas como el caíño y la treixadura, sustituidas por variedades más productivas como el palomino. La bodega elabora vinos blancos del año, vinos tintos de alta expresión y largas crianzas. 200.000 botellas al año. En estas barricas de 500 litros envejecen los vinos caros y exclusivos, que acabaran en las buenas mesas. En Galicia son los únicos que hacen crianzas tan largas. El vino se exporta a Japón y a Estados Unidos.”

Ver video:

http://www.galiciaparaelmundo.com/blog/?page_id=51&recurso_id=4306

Programa RTVG “A Revista”, tareas de vendimia en Ribeiro. Viñas de Gomariz. Minuto 36. “O Tabuleiro”, uva Sousón.

Ver video:

<http://www.crtvg.es/tvg/a-carta/a-revista-436236>



Revista especial del periódico “La Razón”, especial Viajes de Otoño.

Octubre 2012. Descubrir España entre viñedos: Ribeiro.



Taninotanino Vinos Inteligentes. Julio 2012. En el artículo del mes de Mayo de la revista *Decanter*, que se edita en mas de doce países, John Radford, viejo conocido y reputado personaje del periodismo especializado en el país británico, seleccionada Casal de Arman y **Coto de Gomariz como dos de los vinos blancos españoles de la nueva generación de vinos que conviene seguir de cerca.**

Coto de Gomariz es el vino más puntuado en esta lista, junto a vinos de Rueda, Rioja o Rías Baixas, entre otros. Coto de Gomariz tiene además el orgullo de poder decir que está en la **carta del considerado mejor restaurante del mundo durante tres años consecutivos: “The Fat Duck”** en Londres, con tres estrellas Michelin. Y en otros restaurantes de la capital inglesa de reconocido prestigio como “Chef Bruce” o el de nuestro compatriota “Trangallán” entre otros.
<http://www.taninotanino.es/posts/casal-de-arman-y-coto-de-gomariz-triunfan-en-reino-unido>

AkataVino WineXTreme. Julio 2012. <http://www.akatavino.com/2012/07/casal-de-arman-y-coto-de-gomariz.html>

El Blog de José Peñín. Los Vinos Low Cost de la Guía Peñín. 9 de mayo de 2012.

Una sorpresa fue la reivindicación de las variedades más ocultas de Galicia de la mano de la Asociación Riberos do Avia con sus Casal de Arman. Magnífico el VX Cuvee Caco del 2010 de las tintas brancellao, caiño longo, o el tinto de la vinífera Sousón lleno de madurez y expresividad fresca. Sorprendente fue el VX Cuvee Primo del 2007 con 36 meses en barrica sin apenas notarse, de enorme expresión frutal y especias finas. Y así un montón de vinos catados, sabrosos, agradables y que no cabrían en esta crónica.
<http://jpenin.guiapenin.com/>

In Vino Veritas Wine. Podium para Ribeiro do Avia. Abril 2012

<http://clubsommelier.blogspot.com.es/2012/04/podium-completo-para-ribeiros-do-avia.html>

Mundo Vino. Podium Ribeiros do Avia. Abril 2012

<http://www.mundovino.net/2012/04/podium-completo-para-ribeiros-do-avia-en-el-challenge-internacional-du-vin.html>

Berenguela, el periódico para Turistas y Peregrinos. Abril 2012.

<https://www.berenguela.com/podium-completo-para-ribeiros-do-avia-en-el-challenge-internacional-du-vin-francia/2012-04-12>

El Correo Gallego. Resucitando O Ribeiro. Ramon Escuredo. Septiembre de 2011.

<http://www.elcorreogallego.es/galicia/ecg/resucitando-ribeiro/idEdicion-2011-09-12/idNoticia-699585/>

Experto en vinos. Blog. Octubre 2011. Ribeiros do Avia: sumando esfuerzos.

<http://expertoenvinos.com/blog/>

Mileurismo Gourmet. Mariano Fisac. Agosto de 2011. Ribeiro, pasado y futuro on the road.



<http://www.mileurismogourmet.com/2011/08/ribeiro-pasado-y-futuro-on-road.html?spref=fb>

Pantagrul Supongo. Agosto de 2011. Ribeiro on the road. Manoel Foucelas.

<http://www.pantagruelsupongo.com/2011/08/ribeiro-on-road.html>

TODOVINO. Julio 2010. “Ribeiro: mucho más que treixadura”. Amaya Cervera

“La región vitivinícola histórica de Galicia, cuyos vinos triunfaban en Europa en el siglo XVI, se ha reinventado en los últimos años con inusitado dinamismo. Lo mejor: los nuevos proyectos de dimensiones comedidas que nacen muy cerca del viñedo y la recuperación de la gran riqueza varietal de la zona. No es extraño que empiece a ser conocida como la denominación de los mil vinos. (...)”

El valle del Avia impacta por la belleza del paisaje y el poso histórico asociado al monasterio de San Clodio, hoy transformado en un muy recomendable hotel entre viñedos.

[...], pero **Coto de Gomariz** inició la recuperación de su viñedo a finales de los setenta, Viña Meín, que cuenta con un precioso hotel rural, lo hizo en los ochenta y Casal de Arman, que tiene restaurante y casa rural, a finales de los noventa. Todas estas bodegas comparten la filosofía de que además de buen vino hay que crear la infraestructura necesaria para que los consumidores conozcan la región del Ribeiro y disfruten de ella.

En **Coto de Gomariz**, por ejemplo, es un placer contemplar los viñedos recuperados del que se supone que es el coto vinícola más antiguo de la Península, implantado por la orden del Cister en el siglo X, con sus socalcos y terrazas. Su responsable de viticultura nos cuenta que hacen biodinámica en sus 27 hectáreas desde 2007. No trabajan ninguna viña en nodo lunar, utilizan infusiones y aceites esenciales, respetan las fases de la luna para el embotellado y apuestan por altas densidades de plantación y bajos rendimientos por cepa.

Uno de sus blancos más originales es el **Gomariz X**, un albariño con sólo un 5% de *treixadura* —y otra vuelta del tuerca dentro del puzzle varietal de la comarca—, muy diferente a los de Rías Baixas: cítrico, con notas de césped, lichi, sensaciones muy verdes en general y acidez muy viva y refrescante. Los tintos son sorprendentemente notables, en especial el **VX Cuvée Caco**, que pasa 20 meses en bodega sin inmutarse y consigue una madurez frutal que pocas veces se ve en Galicia, sin renunciar a la acidez y con personales notas terrosas.

Hay también un blanco con madera, que empieza a fermentar en acero y concluye este proceso en bodega de 500 litros. En la cosecha 2007 que probamos en bodega la acidez ganaba la partida al roble. ”

DIVINO. Suplemento de ABC. 12 de junio de 2009. Juan Fernandez-Cuesta. “Orense: envuelto en Ribeiro”.

Viaje del responsable de las catas de vinos del diario ABC. Describe la gran belleza de los paisajes y las características de unos vinos sorprendentes. **“Muiño Das Lousas: Paisaje y Gastronomía”.** En el mismo número. <http://xn--muidaslousas-kkb.com/>

MI Vino, nº 139. Ribeiro: pequeñas bodegas, grandes vinos. Marzo 2009 Coto de Gomariz 2007. Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2006 (compra recomendada relación calidad-precio)

PLANETA VINO. Agosto/septiembre 2009. II Proba Ribeiro. Prueba de Madurez. Andrés Proensa.

SIBARITAS. Junio 2009. Ribeiro: Gallegos a la Borgoñona. Maite Corsín.

SOBREMESA. JUNIO 2010. Ribeiros. Más que una Promesa.

Elmundovino.com, Cata de la semana: Ribeiros blancos, 24 de junio de 2010. “Cada día se percibe con más claridad el potencial de Galicia para producir excelentes blancos; si hasta hace poco tiempo la única estrella que brillaba con fuerza era Rías Baixas,

[...], cada día se ve más claro que la resurrección de estas zonas, y más concretamente del Ribeiro, que es la que nos ocupa hoy, es toda una realidad capaz de poner en el mercado muchos miles de botellas de gran interés enológico. (...)”

El vino estrella de la tarde fue **Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 2008**, de María Álvarez Serrano, un vino multivarietal —treixadura, godello, albariño, loureiro y lado— que como todos los que elabora Xose Lois Sebio, muestra una peculiar personalidad olfativa, que se enriquece al airearse, y que luego en la boca ofrece una intensidad, una expresividad y una persistencia extraordinarias.

Fue escoltado en el podio por **Coto de Gomariz 2009**, obviamente otro vino del citado Sebio, con la misma composición varietal y con el mismo perfil: nariz que precisa airearse y paso de boca espectacular, [...], *bodega pionera de la calidad en Ribeiro*, que no baja la guardia y que aquí nos ofrece un vino criado en barricas grandes que destaca sobre todo por su equilibrio y su finura ejemplares.

[...], y **Gomariz X 2009**, tercer vino destacado de la bodega de Leiro en esta cata, un albariño en este caso, que vuelve a mostrar el reconocible perfil de los vinos de Sebio.”

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/catas00.html?tasting=531&pagina=2&orden=4&critério=2>

PROGRAMA DE **RTVG COME E FALA**. Domingo, 21 de noviembre de 2010.

http://www.crtvg.es/reproductor/inicio.asp?canal=radio&hora=22/11/2010%2013:05:00&fecha=21/11/2010&arquivo=1&programa=COME%20E%20FALA&id_programa=70&medio=fl

UK – REINO UNIDO

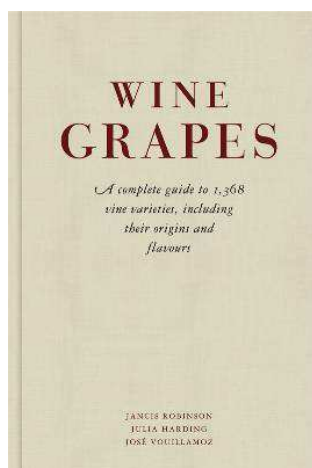
The INDEPENDENT THE BEST CHRISTMAS WINES.

December 2013. Best for fish: Coto de Gomariz, DO Ribeiro

This magnificent Galician blend of the local treixadura and godello grapes displays a voluptuous kernel of peach-like fruitiness wrapped in rich honey-flecked nuttiness, trenchantly sliced through with savoury acidity.

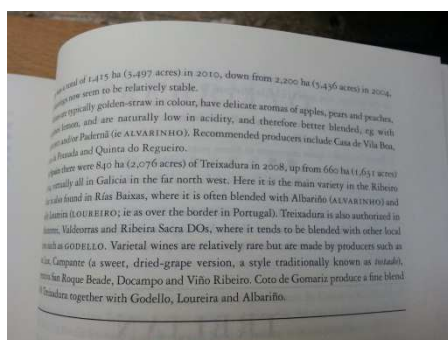
£15.75, Roberson (020-7381 7877)

<http://www.independent.co.uk/extras/indybest/food-drink/the-best-christmas-wines-8998747.html?action=gallery&ino=16>



Book “ Wine Grapes”, by Jancis Robinson.

References the grape: “Trajadura”= Treixadura in Portuguese, with Coto de Gomariz.



the guardian

The 20 best Christmas white wines. Wines to suit every pocket for the festive season. By David Williams.

The Observer, Sunday 18 November 2012

Coto de Gomariz; The Flower and the Bee, Ribeiro, Spain 2011

(From £ 11.95, The Butlers Wine Cellar; Bottle Apostle; Noel Young Wines, nywines.co.uk)

If you've been charmed by the peachy albarinos of Rias Baixas in north-west Spain, this complex white made from

treixadura in the neighbouring Galician region, Ribeiro, is well worth considering for the turkey. It's textured and full with ripe greengage and apricot and a touch of yeasty savouriness, plus a pithy citrus quality that gives it real verve, bite and balance.

The Drink Bussiness. Spain excites with its cool-climate whites. 23rd April, 2012 by Patrick Schmitt

Ribeiro is another DO attracting interest, primarily for its different take on Albariño from Rías Baixas, due to its inland location.

Here, the late-ripening Treixadura is also proving alluring, and is applauded for its floral aroma, high acidity and textured character.

<http://www.thedrinksbusiness.com/2012/04/spain-excites-with-its-cool-climate-whites/>

Decanter. May 2012. John Radford: Spain's New Generation Whites. Coto de Gomariz is rated with 19/20 in this article where Ribeiro is positioned like one of the new trend in Spanish Wines.



Perfect wines for paella, fish and seafood, By Robert Giorgione on March 28, 2011 2010 Coto de Gomariz Blanco, DO Ribeiro, Spain - a blend of indigenous Albarino, Godello, Loureira and Treixadura from the inland region of



Ribeiro in North-West Spain. Very small production, the vines are located on different parcels planted on schist, granite and clay soils. Very complex, mineral, with a mouth-watering, citrus acidity, huge length and a real character. A wonderful discovery. Available from [Indigo](#)

Ribeiro in North-West Spain. Very small production, the vines are located on different parcels planted on schist, granite and clay soils. Very complex, mineral, with a mouth-watering, citrus acidity, huge length and a real character. A wonderful discovery.

Available from [Indigo Wines](#).

2010 Gomariz "X" Xistos, Coto de Gomariz, DO Ribeiro, Spain - the product of 100% Albarino, low-yielding, old vines planted on schist soil on South-facing vineyard has great exposure and is at high wines freshness, balance, focus and delicious fruity acidity. Intense wine of immense power and finesse. [Wines](#).



<http://www.robertgiorgione.com/wine-reviews/perfect-wines-for-paella-fish-and-seafood/>



May 2010.

"The soils here are dominated by schist, granite and sand, which, together with unusually low yields, are a major factor in the concentration and tension in this wine. But there is also the strong personality of the local grape varieties.(...) **Coto de Gomariz 2008 Ribeiro.** This wine smells most excitingly of fresh green leaves and then on the palate delivers tense, smoky fruit - a little bit like Clos Ste-Hune in structure. This is a white wine that is really persistent and yet is much more refreshing than the average full-bodied dry white.

(...)also make an all-Albariño, single-vineyard **Gomariz X 2008**. At the same price, this Albariño is also very well made but seems just a little more muted than the mainly Treixadura bottling. ...”

<http://www.jancisrobinson.com/articles/a20100502.h>

USA-EEUU



Article: Monterrei, Ribeiro and Valdeorras - Atlantic Whites and Reds!. eRobertParker.com #209, Oct 2013

Luis Gutierrez explains here very well the actual situation on Galician Wines from other regions different from Rias Baixas and the huge potential of Ribeiro Appellation:

“I think it is the appellation with most potential in terms of terroir and diversity of grapes”- Luis Gutierrez

“I believe in the high potential of Ribeiro, which was historically Spain's first internationally renowned wine region” Luis Gutierrez.

*“Big figures and averages often hide a lot of information and exceptions, and the fact is that some of the top names in some of the appellations are present in many markets, and some (small) producers export up to 90% of their production. I'd say the names you are more likely to find in different countries are probably Rafael Palacios, Quinta da Muradella, Telmo Rodríguez, **Coto de Gomariz**, Viña Mein and Valdesil.” Luis Gutierrez.*

Tasting Galicia's Glory. Published on Jul 9, 2013. BY MICHAEL SCHACHNER

Other recommended producers: Coto de Gomariz, Emilio Rojo, Luis Anxo Rodríguez, Viña Costeira, Viña Mein.



<http://www.winemag.com/Wine-Enthusiast-Magazine/June-2013/Tasting-Galicias-Glory/>

CHICAGOFOODIES, June 23rd 2011. Brian Ziegler

<http://www.chicagofoodies.com/2011/06/ribeiro-wine-tasting-draft.html>

“Coto de Gomariz had some interesting whites, though all of us felt that the best red of the evening was the VX Cuvee Caco, a blended red of Sousón, Caiño, and Mencía, with flavors of cherry, violet, soft tannins, and good acidity. Overall, it was a well-balanced wine that reminded me of some of my Portuguese favorites. “