



SEICA 2011

BODEGA	COTO DE GOMARIZ	
Propietarios	Ricardo Carreiro Álvarez	
Enólogo	Xosé Lois Sebio Puñal	
Localización	Gomariz – Leiro – Ourense - Spain	
Web site	www.losvinosdemiguel.com	
Origen	Vino de pago procedente de la viña "Taina" re-injertada en 2002. Conducción en vaso, poda en pulgares y densidad de plantación de 6.400 plantas por hectárea. Reconversión de viñedo viejo a viticultura basada en preceptos de biodinámica desde 2004.	
Suelos	Esquistos (Xistos) en subsuelo y arcillas en superficie.	
Region. D.O.	D.O. Ribeiro	
Varietades	Garnacha Común, Sousón y Carabuñeira. Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 kilos. Selección y despalillado manual. Maceración pre fermentativa y fermentación alcohólica en barrica de roble francés de 500 litros de capacidad con frecuentes bazuqueos. Maloláctica en barrica nueva de roble francés de 500 litros de capacidad. Crianza, durante un periodo de 14 meses en barrica nueva de roble francés de 500 litros de capacidad. Embotellado en día fruta el 23 de Diciembre de 2014.	
Elaboración		
% VOL	13,70	
Azúcares reductores (g/l)	0,90	
Acidez Total (g/l)	5,35	
pH	3,55	
Sulfuroso Total (mg/l)	121	
Producción (botellas)	1 barrica de 500 l – 666 botellas	
Formato	Cajas de 6 botellas de 75 cl.	
Significado de la Etiqueta	El nombre tiene un doble sentido: Se: Sebio (y) Ca: Carreiro por los apellidos de los artífices. Y Seica en gallego es “quizás”, “parece ser”. “dicen que”. “Seica que fixeron un bo viño”. La etiqueta representa un eclipse, muy relacionado con la biodinámica.	
Servicio y Maridaje	20°C. Decantación suave. Es un vino de taninos aterciopelados, muy equilibrado, pero no suave. Carnes rojas y verduras en tempura.	
	James Suckling_Aug18	93 (2009)
	Vinous/Tanzer_Sep14	92 (2008)
	Robert Parker WA_May16	91 (2009)
	Elmundovino.com_Oct16	17,0/20 (2009)
Prensa	Elmundovino.com_15	17,5/20 (2008)
	Guía Peñín 2018	91 (2009)
	Guía Gourmets 2014	94
	Verema.com_May13	99
	Verema.com_Apr15	95

Cata (Josh Reynolds): Rubí. Aromas potentes de grosella negra, compota de cereza y púrpura, intenso con cualidades de humo y especias añadiendo complejidad. Cerezos y ciruelos rojos maduros, sabores dulces y aterciopelados en la entrada, mostrando chamuscado. Más vivo y más fuerte en paladar medio a un elemento picante y una columna de mineralidad. Acabados dulces, amplios y muy largos, con resonancia a picor y taninos muy bien contruidos.