



# ABADÍA DE GOMARIZ 2018

## Vino Tinto

<b>BODEGA</b>	COTO DE GOMARIZ
<b>Viticultor</b>	Ricardo Carreiro Álvarez
<b>Enología</b>	Inma Pazos & Ricardo Carreiro <b>Asesoramiento de</b> Jean Francois Hebrard.
<b>Web site</b>	<a href="http://www.losvinosdemiguel.com">www.losvinosdemiguel.com</a> ; <a href="http://www.cotodegomariz.com">www.cotodegomariz.com</a>
<b>Origen de las uvas</b>	Selección de las viñas en propiedad del Pago de As Viñas en Gomariz: Vilerma, Viña Do Ramón, Inferniño, O Pazo, O Taboleiro, O Campo, A Taina, Ferreira y Canceliña. Espalderas doble cordón Royat y densidades de 5.000 a 6250 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.
<b>Suelos</b>	Esquistos (xistos), arenas y arcilla.
<b>Orografía</b>	Bancales y laderas suaves
<b>Localización</b>	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España
<b>Varietades</b>	Sousón (50%), Brancellao, Ferrol y Mencía. Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración pre-fermentativa en frío y fermentación alcohólica con levaduras salvajes a temperatura controlada en acero inoxidable con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Coupage de fincas en febrero y F.M en depósito. Crianza durante 12 meses en barricas usadas de 500 l de roble francés. Afinado en botella un mínimo de 6 meses. Embotellado en Día Fruta en Abril 2022.
<b>Elaboración</b>	
<b>Añada</b>	<b>2018:</b> Añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. O Figueiral se salvó de las heladas de abril. El verano cálido y de extrema sequía, provocaron una vendimia muy temprana, el 23 de agosto.
<b>% VOL</b>	13,6
<b>Azúcares reductores(g/l)</b>	<0,20
<b>Acidez Total (g/l)</b>	5,60
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,73
<b>pH</b>	3,45
<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	114
<b>Producción (nº botellas)</b>	10.000
<b>Formato</b>	750 ml en Cajas de 12 y 6X75 cl y Magnum 1,5 l.
<b>Significado de la Etiqueta</b>	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s. XII.
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tª: 18°C. Pulpo a la Gallega. Carnes de ternera gallega. Cordero. Es un vino muy versátil por su fruta y frescura se puede maridar muy bien con casi todo tipo de carnes y verduras. Guía Peñín 2022 92-5*(2017); Vinous_Jun21: 90 (2014); Vivir El Vino 2021: 94 (2014); Robert Parker WA_Feb22: 90 (2017); Guía Peñín 2021: 91-5* (2014); Wine&SpiritsMag_Aug20: 91 (2014); Guía La Semana Vitivinícola 2020: 95 (2014); Vinous_March19: 91 (2013); James Suckling_Aug18 93 (2013); John Gilman View from the Cellar_Dic18: 92+ (2013); Guía Peñín 2017; 92-5*(2012); Vivir el Vino 2017: 92 (2012); James Suckling_Dic16: 91 (2012); Jancis Robinson_Aug16: 15,5/20 (2012); Wine Spectator_Dic15: 89 (2011); Vinous/Tanzer IWC_Sep11: 90 (2009); Guía Repsol 2018 90 (2012); Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014: 93 (2010); Robert Parker WA_Aug12: 90 (2009); Robert Parker WA_Abr16: 88 (2012); W&SMag_Aug12 88 (2009); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2021_Medalla Oro (2014); Decanter WWA 2013_Silver (2010); Concours Mondial Bruselas 2013_Plata (2010)
<b>Prensa</b>	

**Cata (John Gilman):** atractivamente aromático, complejo y ofrece un perfil afrutado de bayas oscuras, cassis, un toque de corteza de árbol, regaliz negro, una base extraordinariamente compleja de mineralidad de pizarra, suave, ahumado y una cucharada de ingredientes botánicos refinados en el registro superior. En el paladar, el vino es puro, con cuerpo y sumamente elegante, con un encantador núcleo sávido de fruta negra, excelente nota del suelo, taninos moderados y un encantador enfoque y agarre en el final largo y bellamente equilibrado. Es todavía un vino bastante joven y merece un poco más de tiempo en la bodega para redondear sus taninos, pero será excelente cuando esté listo para beber!.