



ABADÍA DE GOMARIZ 2017

Vino Tinto

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Xosé Lois Sebio Puñal
Web site	www.losvinosdemiguel.com ; www.cotodegomariz.com
Origen de las uvas	Selección de viñedos de la propiedad en la parroquia de Gomariz principalmente. 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.
Suelos	Esquistos (xistos), arenas y arcilla
Orografía	Bancales y laderas suaves
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España
Variedades	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 Diciembre de 2020.
Elaboración	
Añada	2017: Añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. Las viñas altas, se salvaron de las heladas de abril. El verano cálido y de extrema sequía, provocaron una vendimia muy temprana, el 23 de agosto. Nos dejó el equilibrio dulzor-frescura más ajustado de los últimos años. Año de vino maduro, sávido y concentrado. Vendimia sana y óptima.
% VOL	13,8
Azúcares reductores(g/l)	0,9
Acidez Total (g/l)	5,60
Acidez Volátil (g/l)	0,77
pH	3,45
Sulfuroso Total (mg/l)	52
Producción (nº botellas)	20.000
Formato	750 ml en Cajas de 12 y 6X75 cl y Magnum 1,5 l.
Significado de la Etiqueta	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s. XII.
Servicio y Maridaje	Tª: 18°C. Pulpo a la Gallega. Carnes de ternera gallega. Cordero. Es un vino muy versátil por su fruta y fresca se puede maridar muy bien con casi todo tipo de carnes y verduras. Guía Peñín 2022 92-5*(2015); Vinous_Jun21: 90 (2014); Vivir El Vino 2021: 94 (2014); Robert Parker WA_May20: 90 (2014); 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)
Prensa	

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!.