

## **ABADÍA DE GOMARIZ 2020**

**Vino Tinto** 

BODEGA COTO DE GOMARIZ
Viticultor Ricardo Carreiro Álvarez

Enología Inma Pazos & Ricardo Carreiro Asesoramiento de Jean Francois Hebrard.

Web site www.losvinosdemiguel.com; www.cotodegomariz.com

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

Origen de las uvas

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 enero de

2023.

Elaboración 2020: El invierno fue anormalmente cálido y seco. Solo la gran cantidad de borrascas y ciclones extratropicales

aportaron lluvia. Gloria, Ciara, Dennis, Jorge, etc. En un invierno y entrada de primavera muy cálidos la brotación empezó temprano. Hasta la primera quincena de junio el calor y ausencia de precipitaciones fueron la norma general, luego la lluvia y las temperaturas no muy altas, provocaron muchos problemas criptogámicos. Mildiu en

floración, black root, etc. Las lluvias bastante frecuentes hasta mediados de agosto provocaron algún problema de botrytis en las parcelas peor orientadas. En las mejor expuestas adelantaron la maduración y permitieron aguantar los niveles de acidez altos. Un septiembre cálido y seco permitió maduraciones altas con vinos muy musculosos y densos. Hubo que trabajar para no perder finura y elegancia. En el caso de los tintos, es un año de taninos muy

dulces, maduraciones plenas en los blancos y frescos.

% **VOL** 13,6

Azúcares reductores(g/l) <0,20

Acidez Total (g/l) 5,81

Acidez Volátil (g/l) 0,62

**pH** 3,47

Sulfuroso Total (mg/l) 37

Producción (nº botellas) 10.000

Formato 750 ml en Cajas de 12 y 6X75 cl y Magnum 1,5 l.

Significado de la Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s.

Etiqueta XII.

Ta: 18°C. Pulpo a la gallega. Carnes de ternera gallega. Cordero. Es un vino muy versátil por su fruta y frescura se

**Servicio y Maridaje** puede maridar muy bien con casi todo tipo de carnes y verduras.

Guía Peñín 2023 92-5\*(2018); Vinous\_Jun21: 90 (2014); Guía Vivir El Vino 2023: 93 (2017); Robert Parker WA\_Nov23: 90 (2020); 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+

Prensa (2013); 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 Iberoameros 2014: 93 (2010); W&SMag\_Aug12: 88 (2009); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2023\_Medalla

Oro+ (2017); Decanter WWA 2013 Silver (2010); Concours Mondial Bruselas 2013 Plata (2010)

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 sápido 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!.