



ABADÍA DE GOMARIZ 2022

Vino Tinto



Bodega	Coto de Gomariz
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.cotodegomariz.com
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez.
Enología	Inma Pazos. Consultor externo: Jean Francois Hebrard
Viñedo	Selección de los viñedos más jóvenes en Gomariz en el pago de As Viñas: Vilerma, Ramón, Inferniño, O Pazo, Taboleiro, O Campo, Taina, Ferreira y Canceliña. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza
Suelos	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).
Variedades	Sousón 50%, Brancellao, Ferrol and Mencia.
Orografía	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.
Características de la añada	2022: un año climático inusual para Galicia, con pocas precipitaciones y un verano excepcionalmente caluroso, donde se corrobora una vez más que los viñedos de Gomariz están en un terruño privilegiado. Mientras que, en las parcelas de fuera, llegó a haber paradas vegetativas puntuales que ralentizaron la maduración, o incluso pararon el ciclo, en Gomariz, las fuentes de agua del subsuelo mantuvieron las plantas a salvo y pudieron finalizar la maduración fenólica con éxito. Las altas temperaturas durante la primavera protegieron del acecho de las tan habituales enfermedades fúngicas, llegando a obtener una vendimia muy sana. Pero ha sido una cosecha donde el factor humano fue, sin duda, el más decisivo, pues con maduraciones muy desiguales en las diferentes parcelas, hubo que tener mucho tiento para asegurar el momento de vendimiar para recoger una cosecha equilibrada, con suficiente acidez y azúcar para construir los vinos deseados. Organolépticamente los vinos tienen grado alcohólico menor que otros años, con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.
Elaboración	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Maceración y fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas. Pasa por barrica 4 meses para ligero redondeo. Afinado en depósito y siempre reposa en botella al menos un mes en botella. Embotellado en diciembre de 2024 en día fruta. APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.
Análítica	%Vol 13,4 (13,5 Etiqueta)
	Azúcares reductores (g/l) 0,1
	Acidez Total (g/l) 5,9
	pH 3,49
	Sulfuroso Total (mg/l) 64
Producción (nº botellas)	20.000 de 75 cl. 150 de 150 cl.
Formatos	Cajas de 12x75 cl. & 6x75 cl. Cajas Magnums 3x150 cl.
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	Tª18ºC. 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.
Puntuaciones	Vinous_sep25 92 ; Robert Parker WA_Jul25: 91 ; Guía Peñín_oct25: 92 ; Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2026: 95 ; James Suckling_jul25: 92 ; Beth Willard-TimAtkinsMW_Mar25: 92 (2021); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2025 Oro+ (2021); Guía Vivir El Vino 2023: 93 (2017); Wine&SpiritsMag_Aug20: 91 (2014);; James Suckling_Aug18: 93 (2013); John Gilman View from the Cellar_Dic18: 92+ (2013);; Jancis Robinson_Aug16: 15,5/20 (2012); Wine Spectator_Dic15: 89 (2011); Guía Repsol 2018: 90 (2012); Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014: 93 (2010); Decanter WWA 2013_Silver (2010); Concours Mondial Bruselas 2013 Plata (2010)
Notas de Cata	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.