



COTO DE GOMARIZ Colleita Seleccionada Finca O Figueiral 2023

Vino Blanco Crianza



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	Finca única "O Figueiral" en el Pago de As Viñas (Gomariz). Terreno de enorme valor histórico (s. XIII), replantada en 1978 con variedades autóctonas. 5.000 plantas/Ha. Viticultura Libre de Tóxicos y respetuosa con el medio ambiente. DO Ribeiro.
Suelos	Arcillas en superficie y Subsuelo de Esquistos.
Variedades	TREIXADURA 70%, GODELLO, ALBARÍNO, LOUREIRA, LADO Y MINORITARIAS LOCALES.
Orografía	Ladera Suave con orientación SurOeste. 2023: Galicia sigue siendo el oasis de lluvias en España. Pues, en contraste con el resto de la península, hemos registrado algunos datos pluviométricos importantes: marzo fue húmedo, abril seco y en mayo las precipitaciones estuvieron asociadas a fenómenos tormentosos. La temperatura media estos meses fue de 14,2 grados centígrados, dos por encima de lo esperado. El verano fue cálido, continuando la tendencia de aumento de temperaturas de los últimos 60 años, pero mucho menos que 2022. Disponer de una reserva hídrica suficiente en el subsuelo durante los meses de julio y agosto ha ayudado a que las vides completen el ciclo vegetativo unas dos semanas antes de lo habitual. Ha sido una campaña de estar muy cerca del viñedo, controlando cada parcela de forma individual. Es una añada que premia a quienes han realizado la labor de deshojado, retirando las hojas para mejorar a tiempo la ventilación, según las necesidades. Nacieron muchos racimos, pero el mildiu afectó, tuvimos granizo en mayo, lo que redujo la cantidad esperada. Sin embargo, la producción finalmente fue algo superior a la de 2022. La vendimia manual debía realizarse de una forma mucho más eficiente, siendo el personal de la casa, que conoce la identidad de las parcelas quien realizó una preselección de racimos en la cepa y eligió sólo los óptimos en la mesa de selección. Los blancos son equilibrados, frescos y suaves. La palabra que mejor los define es elegancia.
Características de la añada	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Desfangado estático y fermentación espontánea en barricas de roble francés de 500 l. Crianza sobre lías 10 meses, realizando <i>batonnage</i> periódicos para evitar reducciones. Embotellado en día Flor en febrero 2025. Apto para veganos.
Elaboración	%Vol 13,3 (13,5 ETIQUETA) Azúcares reductores (g/l) 2,4 Acidez Total (g/l) 7,03 pH 3,18 Sulfuroso Total (mg/l) 130
Producción (nº botellas)	2330 de 75 cl & 20 Magnums.
Formatos	Cajas de 6x75 cl y 3x150 cl
Significado de la Etiqueta	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. X. Tª: 11ºC. Decantación suave.
Servicio y Maridaje	Langosta, Bogavante. Caldeirada de Pescados y Mariscos. Carnes de Ave de Caza con/sin rellenos de frutos secos. Pescados al horno, preparaciones suaves de Pastas frescas, Carpaccios. Quesos cremosos.
Puntuaciones	Vinous_Sep25: 94 (2022); Beth Willard-TimAtkinsMW_Mar25: 95 (2020); Guía Peñín 2025: 93 (2022); Guía Vivir el Vino 2026: 96 (2022); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2025_Gran Oro (2020); Robert Parker WA_jul25: 93? (2022); James Suckling_jul25: 93 (2022); Vivir el Vino 2022_11 Magníficos_98 (2018); Decanter Oct20: 96 (2017); Elmundovino.com_Jul19: 17,5/20 (2017); Robert Parker_WA_Feb19: 94+ (2016); Wine Spectator_Dec18: 91 (2015); Guía Peñín 2016: 94 (2012); Guía ABC 2016: 94 (2012); Wine Spectator_Dic15: 92 (2012); Wine & Spirits Magazine_Aug15: 91 (2012); Guía Palacio de Hierro (México) 2016: 93 (2010); Challengue Int. Du Vin 2012_Gold Medal (2009); elmundovino.com_Ene11_Mejor Blanco de España (2008)
Notas de Cata	Amarillo claro. Matriz compleja de aromas de frutas: melón, durazno, mandarina, higo y membrillo, con un matiz floral suave. Notas de Pedernal muy preciso, que cuenta con muy buena profundidad, amielado a la vez que fresco, ralladura de cítricos y de piel de pera. Esta exuberancia, pero animada mezcla termina con una excelente claridad y persistencia mineral.

