



COTO DE GOMARIZ 2021 Vino Blanco

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
Origen de las uvas	Selección de las viñas en propiedad del Pago de As Viñas: O Figueiral, A Fonte, Préstimo y otras de la parroquia de Gomariz: Viña Grande, Lavandeira, A Cerrada y Lama de Barco. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.
Suelos	Arenas graníticas, esquistos y arcilla.
Orografía	Bancales y laderas suaves.
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia – España
Varietades	Treixadura (70%), Godello, Loureira y Albariño.
Elaboración	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Todo ello se hace por finca. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja Tª con levaduras autóctonas y acabado con comerciales. 20% del vino ha estado en barrica 10 meses, el que procede de Finca O Figueiral. Coupaje de fincas y afinado en depósito. Embotellado en día flor en Junio de 2022. 2021: Un verano raro, pues no fue muy caluroso y llovió casi esporádicamente durante todo el ciclo, dando lugar a muchos problemas fúngicos; que en nuestro caso habíamos sido cuidadosos protegiendo las viñas contra enfermedades siendo previsores y vigilando constantemente las cepas. Venía una cosecha muy abundante: habían nacido muchos racimos y estaban (hasta el 31 de agosto) muy sanas. El 31 de Agosto en torno a las 20h en 5 minutos de granizo, perdimos una gran parte de la cosecha.
Añada	Hubo que trabajar muy duro en las viñas las semanas posteriores y en vendimia en la bodega para hacer una escrupulosa selección de racimos. De esta forma, en detrimento de la cantidad, hemos llevado a producir vinos de una calidad similar a años anteriores. Las características de la añada ofrecen vinos de un perfil diferente a las inmediatamente anteriores: vinos muy atlánticos, frescos. Con menor grado y volumen que otros años, con buena acidez y muy aromáticos. Tienen fruta, pero son mucho más florales, hierbas aromáticas, en boca tienen menos peso, aunque sigue siendo el perfil de la treixadura el que domina, cuyo volumen característico, este año es menor. Pero hay una acidez muy buena, limpios, que al final acaban en longitud.
% VOL	12,9
Azúcares residuales (g/l)	1,10
Acidez Total (g/l)	6,00
Acidez Volátil (g/l)	0,32
pH	3,25
SO2 Total (mg/l)	151
Producción (botellas)	50.000
Formato	Botellas de 750 ml-Cajas de 12X75 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.
Servicio y Maridaje	9ªC. Vieiras a la Gallega y otros mariscos con cierta complejidad. Pescados como Rodaballo, Bacalao, Salmón ahumado. Preparaciones al Horno. Carnes Blancas. Quesos con poca curación. Guía Peñín 2022: 93-5*(2020); Vinous_Jun21: 90 (2018); Guía Peñín 2021: 93- 5* (2018); Wine&Spirits Magazine_Aug20: 93 (2018); Robert Parker WA_May20: 92+ (2018); Guía Peñín 2020: 92- 5* (2017); Decanter_Mar18: 90 (2016); James Suckling_Aug18: 92 (2016); Robert Parker WA_Feb19: 92 (2017); Robert Parker WA_Aug17: 93+ (2015); Guía Peñín 2018: 93-5*(2015); Guía Repsol 2018: 92 (2015); Vivir el Vino 2018; 91 (2015); Jancis Robinson-JH_Feb17: 16.5/20 (2015); elmundovino.com_Nov17: 15.5/20 (2015); Guía Vinos y
Prensa y Premios	Destilados de Galicia 2021_Medalla de Oro (2018); Jancis Robinson-FC_Feb15: 17/20 (2014); Decanter Top18 wines_Mar16 Pedro BallesterosMW: 92 (2014); Revista Sobremesa_Jun16: 92 (2014); Wine Spectator_Dec15: 90 (2013); Vinous_Sep14: 90 (2013); IWC 2013_Bronze Medal (2011); Challengue Internacional Du Vin 2011_Silver Medal (2009); Mejor Blanco de España AEPEV 2012 (2010); Mejor Vino de Galicia Acio de Ouro 2011 (2010); Bacchus de Oro 2013 (2011).

Cata (Josh Reynolds): Brillante, de color amarillo-verdoso, Vivo, Cítrico y con acento mineral y aromas de fruta huerto se complementan con especias dulces, jengibre y cualidades florales. Sedoso en el paladar y redondo, sabores picantes como médula de naranja y ofrenda de limón y un toque amargo de membrillo. Acabado seco y equilibrado con fuerte persistencia de toques de piedra.