



COTO DE GOMARIZ 2022 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. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.

Suelos Arenas graníticas, esquistos y arcilla.

Orografía Bancales y laderas suaves.

Localización Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia – España

Variedades 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. 50% del vino ha estado en bodega 8 meses, el que procede de Finca O Figueiral. Coupaje de fincas y afinado en depósito. Embotellado en día flor en Mayo de 2023.

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 en los números de 2021 (menor que otros años) con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.

% VOL 13,5

Azúcares residuales (g/l) 1,10

Acidez Total (g/l) 5,81

Acidez Volátil (g/l) 0,44

pH 3,30

SO2 Total (mg/l) 100

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 9°C. 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.

Prensa y Premios Guía Vivir el Vino 2023: 92; Guía Peñín 2022: 92-5*(2020); Robert Parker_Feb22: 92 (2020); Guía SEVI 2021: 95 (2019); Vinous_Jun21: 90 (2018); Robert Parker WA_May20: 92+(2018); Wine&Spirits_Aug20: 93 (2018); Guía Peñín 2021: 93 (2018); Robert Parker WA_Feb19: 92 (2017); Robert Parker WA_Feb19: 93 (2016); James Suckling_Aug18: 92 (2016); Decanter_Mar18: 90 (2016); Guía Peñín 2020: 92-5* (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 Destilados de Galicia 2018_Medalla de Oro (2015); 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); Challenge 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.