

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

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.

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 barrica 8 meses, el que procede de Finca O Figueiral. Coupage de fincas y afinado en depósito. Embotellado en día flor en Mayo de 2023.

Flahoración

Añada

Origen de las uvas

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

% 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.

volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.

9ªC. Vieiras a la Gallega y otros mariscos con cierta complejidad. Pescados como Rodaballo, Bacalao, Salmón ahumado.

Servicio y Maridaje Preparaciones al Horno. Carnes Blancas. Quesos con poca curación.

Guía Vivir el Vino 2024: 93 (2022); Guía Peñín 2023: 92-5*(2021); Robert Parker_Nov23: 93 (2022); Guía SEVI 2021: 95 (2019); Vinous_Jun21: 90 (2018); Wine&Spirits_Aug20: 93 (2018); Guía Peñín 2021: 93 (2018); James Suckling_Aug18: 92 (2016); Decanter Mar18: 90 (2016); Robert Parker WA Aug17: 93+ (2015); Guía Peñín 2018: 93-5*(2015); Guía Repsol 2018: 92 (2015); Jancis Robinson-JH Feb17: 16.5/20 (2015); Guía Vinos y Destilados de Galicia 2018 Medalla de Oro Prensa y Premios (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); Challengue Internacional Du Vin 2011_Silver Medal (2009); Mejor Blanco de España AEPEV 2012 (2010); Mejor

Cata (Josh Raynolds): 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

Vino de Galicia Acio de Ouro 2011 (2010); Bacchus de Oro 2013 (2011)

de limón y un toque amargo de membrillo. Acabado seco y equilibrado con fuerte persistencia de toques de piedra.