



## COTO DE GOMARIZ Colleita Seleccionada Finca O Figueiral 2019 Vino Blanco Crianza

<b>BODEGA</b>	COTO DE GOMARIZ
<b>Viticultor</b>	Ricardo Carreiro Álvarez
<b>Enólogo</b>	Inma Pazos & Ricardo Carreiro.
<b>Web site</b>	<a href="http://www.losvinosdemiguel.com">www.losvinosdemiguel.com</a> <a href="http://www.cotodegomariz.com">www.cotodegomariz.com</a>
<b>Localización</b>	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - Spain
<b>Orografía</b>	Ladera suave
<b>Origen de las uvas</b>	Finca única “O Figueiral” en el Pago de As Viñas, en Gomariz, terruño de enorme valor histórico, replantada en 1978 con uvas autóctonas. 5.000 plantas/Ha. Libre de Tóxicos y viticultura respetuosa con el medio.
<b>Suelos</b>	Arcillas en superficie y Subsuelo de Esquistos
<b>Variedades</b>	Treixadura (70%), Godello, Albariño, Loureira, Lado y minoritarias locales.
<b>Elaboración</b>	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inox. Final de fermentación en barricas nuevas de roble francés de 500 l. Crianza sobre lías finas 10 meses, realizando <i>batonnage</i> periódicos solo para evitar reducciones. 12 meses en depósito y 6 meses en botella. Embotellado en día Flor en junio de 2021
<b>Añada</b>	<b>2019:</b> Esta añada, sin fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron el cuajado y adelantaron el ciclo vitícola. En la primera semana de junio, la borrasca Miguel nos sacudió con un gran temporal, que arrancó la mayoría de los pámpanos del viñedo; siguió un verano más fresco, con lluvias antes de vendimiarse y un septiembre soleado y de noches frías.
<b>% VOL</b>	13,10
<b>Azúcares Reductores (g/l)</b>	0,9
<b>Acidez Total (g/l)</b>	6,42
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,47
<b>pH</b>	3,18
<b>Sulfuroso Total(mg/l)</b>	118
<b>Producción (botellas)</b>	3.350
<b>Formato</b>	Botellas de 750 ml-Cajas de 6X75 cl y Magnum 1,5 l.
<b>Significado de la Etiqueta</b>	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX.
<b>Servicio y Maridaje</b>	11°C. Decantación suave. Langosta Meunier. Caldeirada de Pescados y Mariscos. Carnes de Ave de Caza con/sin rellenos de frutos secos. Foie. Pescados grandes al horno, preparaciones suaves de Pastas frescas, Carpaccio. Quesos cremosos tipo La Serena.
<b>Prensa y Premios</b>	Guía Peñín 2022: 93 (2019); Guía Vivir el Vino 2023: 96 (2019); Robert Parker WA_Mar22: 94; Vivir el Vino 2022_11 Magníficos_98; Decanter Oct20: 96 (2017); Guía Peñín 2022: 93 (2018); Robert Parker WA_May20: 94 (2017); Elmundovino.com_Jul19: 17,5/20 (2017); Robert Parker_WA_Feb19: 94+ (2016); Vinous_Mar19: 93 (2016); Elmundovino.com_Jul18: 17/20 (2016); Guía Peñín 2019: 92 (2016); Guía Vivir el Vino 2019: 94 (2015); Guía Peñín 2018: 92 (2015); Wine Spectator_Dec18: 91(2015); James Suckling_Dic16: 93 (2012); Robert Parker WA_May16: 92 (2012); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2022_Gran Oro (2018); Guía Peñín 2016: 94 (2012); Guía ABC 2016: 94 (2012); Wine Spectator_Dic15: 92 (2012); Wine & Spirits Magazine_Aug15: 91 (2012); elmundovino.com_Jul15: 17,5/20 (2012); Vinous/S. Tanzer's Int. W.C._ Sep14: 92 (2011); Guía Palacio de Hierro (México) 2016: 93 (2010); Robert Parker WA_Oct13: 93 (2010); Challenge Int. Du Vin 2012_Gold Medal (2009); elmundovino.com_Ene11_Mejor Blanco de España (2008)

**Cata (Josh Reynolds):** Amarillo claro. Matriz compleja de aromas de frutas: melón, durazno, mandarina, higo y membrillo, con un matiz floral suave. Notas de Pederal 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.