



# GOMARIZ X 2021

## Vino Blanco

**BODEGA** COTO DE GOMARIZ

**Propietario** Ricardo Carreiro Álvarez

**Enólogo** Xosé Lois Sebio Puñal

**Web site** [www.losvinosdemiguel.com](http://www.losvinosdemiguel.com)

**Origen de las uvas** Vino de pago de la finca "As Penelas" de xistos y "O Taboleiro" de arenas. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat. Densidad 5.000 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

**Suelos** Esquistos (Xistos en gallego) y arenas graníticas.

**Orografía** As Penelas: 1 Hectárea en 14 bancales orientación SO (Encostas). O taboleiro bancales orientación SO.

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

**Variedades** Albariño (95%) y Treixadura (5%).

Selección de uva en la finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas y terminado con comerciales. Afinado en depósito y reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día Flor en Abril 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)

**Elaboración** 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** 13,60

**Azúcares reductores (g/l)** 0,90

**Acidez Total (g/l)** 6,12

**Acidez Volátil (g/l)** 0,28

**pH** 3,25

**Sulfuroso Total(mg/l)** 163

**Producción (botellas)** 5.000

**Formato** Cajas de 12X75 cl. Magnum 1,5 l

**APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS**

**Significado de la Etiqueta** X viene de "xistos", rocas que forman el suelo de la finca principal. (esquistos).

**Servicio y Maridaje** 9°C. Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.

Guía Peñín 2021: **92-5\*** (2020); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia: **Medalla de Oro** (2020); Robert Parker\_WA\_Feb22: **92** (2020); **93** (2019); Wine&Spirits Aug20 **92** (2018); Vinous\_Jun21: **91** (2017); XXXIII Concurso Nacional de Vinos Jóvenes UEC – Premios Baco cosecha 2018, **Baco de Plata**; Vinous\_Mar19: **91** (2017); Robert Parker WA\_Feb19: **94** (2017); Guía Peñín 2019: **90-5\*** (2017); Wine Spectator\_Dec18: **89** (2017); James Suckling\_Aug18: **90** (2017); Wine Spectator\_Jan19: **89** (2017); Elmundovino.com\_Jul18: **15/20** (2017); Guía Repsol 2018: **93** (2016); Guía ABC 2017: **93** (2015); James Suckling\_Dic16: **93** (2015); Guía Peñín 2017: **91-4\***(2015); Jancis Robinson\_Aug16: **17,5/20**(2015); Robert Parker WA\_Aug17: **93** (2015); Robert Parker WA\_Abr16: **92** (2014); Robert Parker WA\_Jan15: **91**(2013); Vinous/Tanzer\_Oct14: **91** (2013); Vinous/Tanzer\_Oct13: **92**(2012); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018\_ **Medalla Oro** (2015); **Regional Trophy Decanter WWA 2010 Best White North Spain (2008)**

**Cata (Josh Reynolds):** Luminoso, color amarillo brillante. Pera, nectarina y melón. Aromas minerales con un acento muy animado, con un toque de pulpa de limón. Picante y preciso a la entrada, carnoso luego, en el paladar medio ofrece vibrantes cítricos y huerta de frutas, sabores arriostrosados por la acidez jugosa. Cierra con notas minerales nerviosas y un borde refrescante y amargo.