



GOMARIZ 12 (doce) 2023

Vino Blanco Dulce

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 los viñedos más al Norte y con orientación Este en el Valle del Avia. 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 fundamentalmente.

Orografía Bancales y laderas suaves.

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

Variedades Treixadura y Loureira.

Elaboración Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. 40% de vendimia con mucha acidez y el resto sobremadura. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con parada de fermentación mediante frío y filtración cuando el equilibrio acidez/dulzor se estima óptimo. Al Estilo alemán. Afinado en depósito durante 4 meses. Embotellado en Día Flor en enero de 2024.

2023: Galicia sigue siendo el oasis de lluvias en España. Pues, en contraste con el resto de la península, hemos registrado algunos datos pluviométricos importantes: marzo fue húmedo, abril seco y en mayo las precipitaciones estuvieron asociadas a fenómenos tormentosos. La temperatura media estos meses fue de 14,2 grados centígrados, dos por encima de lo esperado.

El verano fue cálido, continuando la tendencia de aumento de temperaturas de los últimos 60 años, pero mucho menos que 2022. Disponer de una reserva hídrica suficiente en el subsuelo durante los meses de julio y agosto ha ayudado a que las vides completen el ciclo vegetativo unas dos semanas antes de lo habitual. Ha sido una campaña de estar muy cerca del viñedo, controlando cada parcela de forma individual. Es una añada que premia a quienes han realizado la labor de deshojado, retirando las hojas para mejorar a tiempo la ventilación, según las necesidades. Nacieron muchos racimos, pero el mildiu afectó, tuvimos granizo en mayo, lo que redujo la cantidad esperada. Sin embargo, la producción finalmente fue algo superior a la de 2022. La vendimia manual debía realizarse de una forma mucho más eficiente, siendo el personal de la casa, que conoce la identidad de las parcelas quien realizó una preselección de racimos en la cepa y eligió sólo los óptimos en la mesa de selección. Los blancos son equilibrados, frescos y suaves. La palabra que mejor los define es elegancia.

Añada % VOL 8,8 (9 en etiqueta)

Azúcares residuales (g/l) 88,4

Acidez Total (g/l) 7,19

Acidez Volátil (g/l) 0,54

pH 3,37

Sulfuroso Total (mg/l) 145

Producción (botellas) 10.000

Formato Cajas de 12X75 cl y 6X75 cl.

Significado de la Etiqueta El número 12 que también se lee DOCE; en gallego significa “dulce”. Es además el vino número 12 de la bodega Coto de Gomariz.

Tª Servicio y Maridaje 9º C. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.

Premios y Puntuaciones Guía Vivir el Vino 2023: **92** (2021); Robert Parker WA_May20: **90** (2019); Guía Peñín 2023: **90** (2022); Vivir el vino 2021: **92** (2019); James Suckling_Ago18: **89** (2016); **Medalla de Plata** en la Guía de Vinos, Destilados y bodegas de Galicia.

Amarillo pajizo, notas verdosas. Intensos aromas de melocotón blanco, piel de mandarina, naranja confitada, piña verde, jazmín, té verde, fósforo, cera de panal y hierbas aromáticas. Boca cítrica, fresca, sabroso equilibrio dulce-acido. Post gusto largo y sávido. Carácter mineral de suelo granítico. Vino que mejorará en botella. Integrando su intensa acidez, con el adictivo dulzor.

CATA

