



GOMARIZ X Albariño 2024

Vino Blanco



Bodega	COTO DE GOMARIZ		
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.cotodegomariz.com		
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez.		
Enología	Inma Pazos. Asesor técnico: Jean Francois Hebrard.		
Viñedo	Vino de pago de la finca “O Taboleiro” en suelo de xabre y “As Penelas” en xistos. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat. Densidad 5.000 plantas/Ha. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.		
Suelos	Esquistos (Xistos en gallego) y arena granítica. (Xabre en gallego).		
Variedades	ALBARIÑO 95% y Treixadura.		
Orografía	Terrazas (Socalcos).		
Características de la añada	2024: después de una primavera que fue la más húmeda en Galicia de la serie histórica (1961), era de esperar que hubiera bastante riesgo de mildiu, que afortunadamente se contuvo adecuadamente y no produjo estragos significativos. El verano comenzó con un junio húmedo también, pero julio y agosto fueron cálidos y secos (quinto agosto más cálido desde que hay reportes) llegando las uvas a una maduración fenólica óptima y un equilibrio con la acidez excelente, porque las plantas tenían un gran vigor gracias a las lluvias primaverales y resistieron perfectamente el verano. Comenzamos la vendimia en el momento exacto para traer las variedades más tempranas en el momento ideal y continuar progresivamente vendimiando antes de las lluvias de finales de septiembre. Tintos maduros, muy florales y afrutados y blancos super aromáticos definen esta excelente añada.		
Elaboración	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. Afinado en depósito y en barrica 10% y reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día flor en abril 2025.		
Analítica	%Vol	(13,5 ETIQUETA)	
	Azúcares reductores (g/l)	4,60	
	Acidez Total (g/l)	6,57	
	pH	3,15	
	Sulfuroso Total (mg/l)	121	
Producción (nº botellas)	10.000 de 75 cl. Y 12 Magnums 150 cl.		
Formatos	Cajas de 12x75 cl & 6X75 cl. Magnums 3x150 cl.		
Significado de la Etiqueta	X viene de “xistos”, rocas que forman el suelo (esquistos). X también viene de “viñedos eXcepcionais” que significa excepcional por ser de una parcela icónica para Gomariz.		
Servicio y Maridaje	9ºC. Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.		
Puntuaciones	Robert Parker_WA_Jul25: 93 ; Guía Peñín_oct25: 92 ; Vinous_Sep25: 92 ; Guía de La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 96 ; Guía Vivir el Vino 2026: 92 ; James Suckling_Jul25: 91 ; Guía Peñín 2023: 92-5* (2022); Jancis Robinson_Feb24: 16,5/20 (2022); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2024: Oro+ (2022); 93 (2019); Wine&Spirits Aug20: 92 (2018); XXXIII Concurso Nacional de Vinos Jóvenes UEC_Premios Baco cosecha 2018: Baco de Plata ; Robert Parker WA_Feb19: 94 (2017); Elmundovino.com_Jul18: 15/20 (2017); Guía Repsol 2018: 93 (2016); Guía ABC 2017: 93 (2015); James Suckling_Dic16: 93 (2015); Regional Trophy Decanter WWA 2010 Best White North Spain (2008)		
Notas de Cata	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 arriostados por la acidez jugosa. Cierra con notas minerales nerviosas y un borde refrescante y amargo.		