



GOMARIZ X Godello 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" con suelos de sábreo (xabre). 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	Arena granítica: conocido como Sábreo (Xabre en gallego).										
Variedades	Godello 100%										
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 reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día flor en junio de 2025.										
Analítica	<table><tr><td>%Vol</td><td>13,5</td></tr><tr><td>Azúcares reductores (g/l)</td><td>4,1</td></tr><tr><td>Acidez Total (g/l)</td><td>5,85</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,15</td></tr><tr><td>Sulfuroso Total (mg/l)</td><td>86</td></tr></table>	%Vol	13,5	Azúcares reductores (g/l)	4,1	Acidez Total (g/l)	5,85	pH	3,15	Sulfuroso Total (mg/l)	86
%Vol	13,5										
Azúcares reductores (g/l)	4,1										
Acidez Total (g/l)	5,85										
pH	3,15										
Sulfuroso Total (mg/l)	86										
Producción (nº botellas)	5.000 de 75 cl.										
Formatos	Cajas de 12x75 cl & 6x75 cl.										
Significado de la Etiqueta	X viene de "Xabre", suelos de arena granítica y de eXcepcional. Consideramos que es un godello muy diferente, que se sale de lo habitual, de una parcela icónica para Gomariz. O Taboleiro.										
Servicio y Maridaje	9ºC. Ostras, Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.										
Puntuaciones	Vinous_Sep25: 92 ; Guía de La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 94 ; Robert Parker WA_Jul25: 93+ (2023); Guía Peñín_oct25: 92 (2023); James Suckling_Jul25: 89 (2023); Beth Willard-TimAtkinsMW_Mar25: 93 (2023); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2025: Oro (2023); Vinous_Mar25: 92 (2022); Robert Parker_WA_Nov23: 93 (2022); Guía Peñín 2023: 91 (2022); Jancis Robinson_Feb24: 16,5/20 (2022)										
Notas de Cata	Color verde limón con nariz de intensidad pronunciada: aromas de fruta verde y cítrica: cáscara de lima, kiwi con un marcado perfil de aromas tiólicos: pomelo, pólvora, sílex y toques de hierbas aromáticas como hierbabuena y anís, que se repiten en retronasal al pasar por boca con un largo y fresco final cítrico, casi de yuzu.										