



GOMARIZ Caste BRANCELLAO 2023

Vino Tinto



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	Parcela "A Ferreira", reestructurada en 1994 en el Monte de Gomariz. Espaldera con poda doble cordón Royat y densidad de 5.000 plantas/Ha. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza. DO Ribeiro.										
Suelos	Arcilla y esquistos.										
Variedades	BRANCELLAO										
Orografía	Terrazas (Socalcos).										
Características de la añada	<p>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.</p> <p>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.</p>										
Elaboración	Vendimia manual en cajas de 18 Kg. mesa de selección. Maceración y fermentación en un pequeño recipiente abierto sin adición de sulfuroso. Totalmente natural. FML y trasiego. Crianza en una vasija de gres cerámico de 250 litros durante un año. Embotellado en marzo de 2025.										
Analítica	<table border="1"> <tr> <td>%Vol</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores (g/l)</td> <td>0,25</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total (g/l)</td> <td>5,81</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,33</td> </tr> <tr> <td>Sulfuroso Total (mg/l)</td> <td>40</td> </tr> </table>	%Vol	12	Azúcares reductores (g/l)	0,25	Acidez Total (g/l)	5,81	pH	3,33	Sulfuroso Total (mg/l)	40
%Vol	12										
Azúcares reductores (g/l)	0,25										
Acidez Total (g/l)	5,81										
pH	3,33										
Sulfuroso Total (mg/l)	40										
Producción (nº botellas)	290 de 75 cl.										
Formatos	Cajas de madera de 2x75 cl. Botellas Lacradas y envueltas en papel de seda.										
Significado de la Etiqueta	El dibujo del fondo representa la vasija: el modelo Luna de Clayver: "Amboa cerámica" es "vasija cerámica" en gallego. El resto respeta la iconografía de las etiquetas de Coto de Gomariz. Escudo y tipo de letra.										
Servicio y Maridaje	Tº: 16ºC. Arroces, risottos y pastas. Pescados especiados como el salmón (también ahumado), sushi, trucha, Lomo y solomillo. Pollo a la brasa. Setas de todo tipo y sus preparaciones. Comida asiática. Quesos jóvenes y frescos.										
Puntuaciones	Vinous_Sep25: 95 ; Guía Peñín_Oct25: 94 ; James Suckling_Jul25: 91 ; Robert Parker WA_Jul24: 92 (2022); Vinous_Mar25: 95 (2022); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2025: Plata (2022)										
Notas de Cata	Tinto rojo púrpura e intensidad media, nariz de intensidad pronunciada de aromas de violetas, frutos rojos: frambuesa, cerezas, fresa ácida y herbáceos como la hoja de tomate, regaliz, sílex y medicinales. Boca fresca, suave, taninos suaves de la fruta, con cuerpo medio y una gran intensidad de sabor con un final muy largo.										