



GOMARIZ 12 (DOCE) 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	Selección de los viñedos en propiedad del Valle del Avia. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza. DO Ribeiro. Vino sin DO.	
Suelos	Arenas graníticas, arcilla y esquistos.	
Variedades	Treixadura 85% y Loureira.	
Orografía	Terrazas (Socalcos) y laderas suaves.	
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 mildew, 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 finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y separación 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. Embotellado en Día Flor en diciembre de 2024. Apto para veganos.	
Analítica	%Vol	8,7 (9 ETIQUETA)
	Azúcares reductores (g/l)	77,7
	Acidez Total (g/l)	7,49
	pH	3,11
	Sulfuroso Total (mg/l)	104
Producción (nº botellas)	10.000 de 75 cl.	
Formatos	Cajas de 12x75 cl. & 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.	
Servicio y Maridaje	Tª: 8ºC. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.	
Puntuaciones	Robert Parker WA_Jul25: 91 ; Vinous_sep25: 90 ; Guía Peñín_oct25: 90 ; James Suckling_jul25: 89 ; Guía Vivir el Vino 2023: 92 (2021); Vivir el vino 2021: 92 (2019); Medalla de Plata en la Guía de Vinos, Destilados y bodegas de Galicia.	
Notas de Cata	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 aditivo dulzor.	