



# GOMARIZ 12 (DOCE) 2025

Vino Blanco



<b>Bodega</b>	COTO DE GOMARIZ	
<b>Dirección</b>	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) <a href="http://www.cotodegomariz.com">www.cotodegomariz.com</a>	
<b>Viticultor</b>	Ricardo Carreiro Álvarez.	
<b>Enología</b>	Inma Pazos. <b>Asesor técnico:</b> Jean Francois Hebrard.	
<b>Viñedo</b>	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.	
<b>Suelos</b>	Arenas graníticas, arcilla y esquistos.	
<b>Variedades</b>	Treixadura 85% y Loureira.	
<b>Orografía</b>	Terrazas (Socalcos) y laderas suaves.	
<b>Características de la añada</b>	<b>2025:</b> añada exigente marcada por retos como el estrés hídrico moderado, poca lluvia e irregular y escasos racimos, factores que limitaron la producción, pero favorecieron una madurez equilibrada y una gran sanidad. Poca uva, pero perfecta. En Gomariz, esa dureza climática se tradujo en vinos puros, que muestran tensión, armonía y precisión aromática. Vinos concentrados y luminosos, fieles a la esencia histórica del valle, con esas fruta nítida y energía que nace de la concentración natural del viñedo.	
<b>Elaboración</b>	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 2025. Apto para veganos.	
<b>Analítica</b>	<b>%Vol</b>	8,6 (9 ETIQUETA)
	<b>Azúcares reductores (g/l)</b>	77,6
	<b>Acidez Total (g/l)</b>	7,13
	<b>pH</b>	3,11
	<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	115
<b>Producción (nº botellas)</b>	10.000 de 75 cl.	
<b>Formatos</b>	Cajas de 12x75 cl. & 6x75 cl.	
<b>Significado de la Etiqueta</b>	El número 12 que también se lee DOCE; en gallego significa “dulce”. Es además el vino número 12 de la bodega Coto de Gomariz.	
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tª: 8ºC. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.	
<b>Puntuaciones</b>	Robert Parker WA_Jul25: <b>91</b> (2024); Vinous_sep25: <b>90</b> (2024); Guía Peñín_oct25: <b>90</b> (2024); James Suckling_jul25: <b>89</b> (2024); Guía Vivir el Vino 2023: <b>92</b> (2021); Vivir el vino 2021: <b>92</b> (2019); <b>Medalla de Plata</b> en la Guía de Vinos, Destilados y bodegas de Galicia.	
<b>Notas de Cata</b>	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.	