



VX CUVEÉ CACO 2018

Vino Tinto de Guarda.

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Ricardo Carreiro & Inma Pazos.
Web	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Origen de las uvas	Parcelas "Ferreira", reestructurada en 1994 y "Canceliña". Espalderas con poda doble cordón Royat y densidad de 5.000 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.
Suelos	Esquistos (xistos) y arcillas
Orografía	Bancales y laderas suaves.
Region. D.O.	Valle del Avia. Vino de Mesa
Varietades	Sousón, Caiño longo, Caiño da Terra, Carabuñeira y Mencía. Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración y FA a temperatura controlada en depósitos troncocónicos de madera y acero inox. Con frecuentes remontados y/o bazuqueos. FML en barrica.
Elaboración	Crianza 20 meses en barricas de nuevas de roble francés de 500 litros. Embotellado en Día Fruta en Agosto de 2021. Afinado en botella un mínimo de 6 meses.
Añada	2018: Esta añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. El verano cálido, junto a un septiembre soleado y caluroso, nos llevaron a una vendimia sana. Las noches frías mantuvieron la acidez que aportó la frescura y equilibrio.
% VOL	14,1
Acidez Reductores (g/l)	1,30
Acidez Total (g/l)	5,81
Acidez Volátil (g/l)	0,63
Sulfuroso Total (mg/l)	57 (Contiene Baja dosis de Sulfitos)
pH	2.500
Producción (botellas)	6X75 cl y 3X1,5 l
Formato	APTOS PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.
Significado de la Etiqueta	VX (Vino experimental) era la marca que se les ponía a las primeras barricas de tinto que envejecían en Coto de Gomariz. Caco era el diminutivo del padre de Ricardo.
Servicio y Maridaje	20°C. Decantación suave. Carnes rojas. Caza Mayor. Quesos curados.
Prensa	Guía Vivir el Vino 2023: 94 (2018); Guía Peñín 2023: 92 (2018); Robert Parker WA_Nov23: 91+ (2018); Elmundovino.com_Nov17: 17/20 (2008); Guía de los Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2020_ Oro (2009); Vinous/Tanzer_Sep11: 91 (2007); James Suckling_Dic16: 89 (2008); Robert Parker WA_Jan15: 90 (2007); Guía ABC 2017: 93 ; Wine Spectator_Dic15: 89 ; Guía Peñín 2020: 90 (2009); Guía Repsol: 91 (2008)
Cata (Josh Reynolds):	Rubí profundo. Especiado de madera, frutas negras y regaliz en la nariz y fragante en la boca. Muestra muy buena profundidad y enfoque, con una vainilla de calidad que añade un toque dulce. Se aferra con tenacidad en el final especiado, enmarcado por taninos suaves.