



VX CUVEÉ CACO 2020

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. Consultor externo: Jean Francois Hebrard										
Viñedo	Parcelas históricas en lo alto del monte de Gomariz: "A Ferreira" y "Canceliña" reestructuradas en 1994. Espalderas con poda doble cordón Royat y densidad de 5.000 plantas/Ha. Viticultura de máximo respeto libre de tóxicos químicos.										
Suelos	Arcilla y esquistos.										
Variedades	Sousón 50%, Caiño Longo, Caiño da Terra, Carabuñeira y Mencía.										
Orografía	Terrazas (Socalcos).										
Características de la añada	2020: El invierno fue anormalmente cálido y seco. Solo la gran cantidad de borrascas y ciclones extratropicales aportaron lluvia. Gloria, Ciara, Dennis, Jorge, etc. En un invierno y entrada de primavera muy cálidos la brotación empezó temprano. Hasta la primera quincena de junio el calor y ausencia de precipitaciones fueron la norma general, luego la lluvia y las temperaturas no muy altas, provocaron muchos problemas criptogámicos. Mildiu en floración, black root, etc. Las lluvias bastante frecuentes hasta mediados de agosto provocaron algún problema de botritis en las parcelas peor orientadas. En las mejor expuestas adelantaron la maduración y permitieron aguantar los niveles de acidez altos. Un septiembre cálido y seco permitió maduraciones altas con vinos muy musculosos y densos. Hubo que trabajar para no perder finura y elegancia. En el caso de los tintos, es un año de taninos muy dulces, maduraciones plenas en los blancos y frescos.										
Elaboración	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. FML en barrica. Crianza 24 meses en barricas de roble francés de 500 litros. Embotellado en Día Fruta en julio de 2024. Este vino envejece muy bien en botella.										
Análítica	<table><tr><td><i>%Vol</i></td><td>13,7 (14 en etiqueta)</td></tr><tr><td><i>Azúcares reductores (g/l)</i></td><td>0,10</td></tr><tr><td><i>Acidez Total (g/l)</i></td><td>5,90</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,43</td></tr><tr><td><i>Sulfuroso Total (mg/l)</i></td><td>79</td></tr></table>	<i>%Vol</i>	13,7 (14 en etiqueta)	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	0,10	<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,90	<i>pH</i>	3,43	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	79
<i>%Vol</i>	13,7 (14 en etiqueta)										
<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	0,10										
<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,90										
<i>pH</i>	3,43										
<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	79										
Producción (nº botellas)	2.500 de 75 cl. 59 de 150 cl.										
Formatos	Cajas 6X75 cl. Cajas Magnums 3x150 cl.										
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. Este vino es un homenaje a Caco Carreiro, fundador de la bodega.										
Servicio y Maridaje	20°C. Decantación suave. Carnes rojas. Caza Mayor. Quesos curados.										
Puntuaciones	Guía Vivir el Vino 2023: 94 (2018); Guía Peñín 2023: 92 (2018); Robert Parker WA_Nov23: 91? (2018); Guía de los Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2024 Oro+ (2018); Vinous_Sep11: 91 (2007); James Suckling_oct24: 90 (2018); Guía ABC 2017: 93 ; Wine Spectator_Dic15: 89 ; Guía Repsol: 91 (2008); Elmundovino.com_Nov17: 17/20 (2008)										
Notas de Cata	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.										