



COTO DE GOMARIZ 2020

Vino Blanco

BODEGA COTO DE GOMARIZ

Viticultor Ricardo Carreiro Álvarez

Enología Xosé Lois Sebio Puñal

Web site www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com

Origen de las uvas

Selección de las viñas en propiedad del Pago de As Viñas: O Figueiral, A Fonte, Préstimo y otras de la parroquia de Gomariz: Viña Grande, Lavandeira, A Cerrada y Lama de Barco. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

Suelos Arenas graníticas, esquistos y arcilla.

Orografía Bancales y laderas suaves.

Localización Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia – España

Variedades Treixadura (70%), Godello, Loureira y Albariño.

Elaboración

Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Todo ello se hace por finca. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja Tª con levaduras autóctonas y acabado con comerciales. 20% del vino ha estado en barrica 10 meses, el que procede de Finca O Figueiral. Coupaje de fincas y afinado en depósito. Embotellado en día flor: 01 de Septiembre de 2021.

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 botrytis 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.

% VOL 14 (13,5 en etiqueta).

Azúcares residuales (g/l) 3,70

Acidez Total (g/l) 6,88

Acidez Volátil (g/l) 0,50

pH 3,25

SO2 Total (mg/l) 132

Producción (botellas) 50.000

Formato Botellas de 750 ml-Cajas de 12X75 cl y Magnum 1,5 l.

Significado de la Etiqueta

Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX.

Servicio y Maridaje

9°C. Vieiras a la Gallega y otros mariscos con cierta complejidad. Pescados como Rodaballo, Bacalao, Salmón ahumado. Preparaciones al Horno. Carnes Blancas. Quesos con poca curación.

Guía Peñín 2022: 93-5*; Vinous_Jun21: 90 (2018); Guía Peñín 2021: 93- 5* (2018); Wine&Spirits Magazine_Aug20: 93 (2018); Robert Parker WA_May20: 92+ (2018); Guía Peñín 2020: 92- 5* (2017); Decanter_Mar18: 90 (2016); James Suckling_Aug18: 92 (2016); Robert Parker WA_Feb19: 92 (2017); Robert Parker WA_Aug17: 93+ (2015); Guía Peñín 2018: 93-5*(2015); Guía Repsol 2018: 92 (2015); Vivir el Vino 2018; 91 (2015); Jancis Robinson-JH_Feb17: 16.5/20 (2015); elmundovino.com_Nov17: 15.5/20 (2015); Guía Vinos y Destilados de Galicia 2021_Medalla de Oro (2018); Jancis Robinson-FC_Feb15: 17/20 (2014); Decanter Top18 wines_Mar16 Pedro BallesterosMW: 92 (2014); Revista Sobremesa_Jun16: 92 (2014); Wine Spectator_Dec15: 90 (2013); Vinous_Sep14: 90 (2013); IWC 2013_Bronze Medal (2011); Challengeue Internacional Du Vin 2011_Silver Medal (2009); Mejor Blanco de España AEPEV 2012 (2010); Mejor Vino de Galicia Acio de Ouro 2011 (2010); Bacchus de Oro 2013 (2011); Distinción Gallaecia_Asociación de sumilleres de Galicia. Prácticamente todos los años.

Prensa y Premios

Cata (Josh Reynolds): Brillante, de color amarillo-verdoso, Vivo, Cítrico y con acento mineral y aromas de fruta huerto se complementan con especias dulces, jengibre y cualidades florales. Sedoso en el paladar y redondo, sabores picantes como médula de naranja y ofrenda de limón y un toque amargo de membrillo. Acabado seco y equilibrado con fuerte persistencia de toques de piedra.