



COTO DE GOMARIZ Colleita Seleccionada Finca O Figueiral 2018 Vino Blanco Crianza

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Xosé Lois Sebio Puñal
Web site	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - Spain
Orografía	Ladera suave
Origen de las uvas	Finca única “O Figueiral” en Gomariz, replantada en 1978 con uvas autóctonas. 5.000 plants/Ha. Libre de Tóxicos.
Suelos	Arcillas en superficie y Subsuelo de Esquistos
Varietades	Treixadura (70%), Godello, Albariño, Loureira, Lado y minoritarias locales. Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inox. Final de fermentación en barricas nuevas de roble francés de 500 l. Crianza sobre lías finas 10 meses, realizando <i>batonnage</i> periódicos solo para evitar reducciones. 12 meses en depósito y 6 meses en botella. Embotellado en día Flor el 11 de septiembre de 2020.
Elaboración	
Añada	2018: Año de frío invernal, primavera cálida, verano árido y caluroso. Nos dejó el equilibrio dulzor-frescura más ajustado de los últimos años. Año de vino maduro, sávido y concentrado. Vendimia sana y óptima.

% VOL	13,80
Azúcares Reductores (g/l)	1,30
Acidez Total (g/l)	6,40
Acidez Volátil (g/l)	0,39
pH	3,05
Sulfuroso Total(mg/l)	166
Producción (botellas)	3.350

Formato Botellas de 750 ml-Cajas de 6X75 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 11°C. Decantación suave. Langosta Meunier. Caldeirada de Pescados y Mariscos. Carnes de Ave de Caza con/sin rellenos de frutos secos. Foie. Pescados grandes al horno, preparaciones suaves de Pastas frescas, Carpaccio. Quesos cremosos tipo La Serena.

Prensa y Premios Robert Parker WA_Mar22: 94; Vivir el Vino 2022_11 Magníficos_98; Decanter Oct20: 96 (2017); Guía Peñín 2022: 93 (2018); Robert Parker WA_May20: 94 (2017); Elmundovino.com_Jul19: 17,5/20 (2017); Robert Parker_WA_Feb19: 94+ (2016); Vinous_Mar19: 93 (2016); Elmundovino.com_Jul18: 17/20 (2016); Guía Peñín 2019: 92 (2016); Guía Vivir el Vino 2019: 94 (2015); Guía Peñín 2018: 92 (2015); Wine Spectator_Dec18: 91(2015); James Suckling_Dic16: 93 (2012); Robert Parker WA_May16: 92 (2012); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2022_Gran Oro (2018); Guía Peñín 2016: 94 (2012); Guía ABC 2016: 94 (2012); Wine Spectator_Dic15: 92 (2012); Wine & Spirits Magazine_Aug15: 91 (2012); elmundovino.com_Jul15: 17,5/20 (2012); Vinous/S. Tanzer's Int. W.C._Sep14: 92 (2011); Guía Palacio de Hierro (México) 2016: 93 (2010); Robert Parker WA_Oct13: 93 (2010); Challengue Int. Du Vin 2012_Gold Medal (2009); elmundovino.com_Ene11_Mejor Blanco de España (2008)

Cata (Josh Reynolds): Amarillo claro. Matriz compleja de aromas de frutas: melón, durazno, mandarina, higo y membrillo, con un matiz floral suave. Notas de Pedernal muy preciso, que cuenta con muy buena profundidad, amielado a la vez que fresco, ralladura de cítricos y de piel de pera. Esta exuberancia pero animada mezcla termina con una excelente claridad y persistencia mineral.