



GOMARIZ 12 2020

Vino Blanco Dulce

BODEGA	Coto de Gomariz
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Xosé Lois Sebío Puñal
Web site	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Origen de las uvas	Selección de los viñedos más al Norte y con orientación Este en el Valle del Avia. 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 fundamentalmente.
Orografía	Bancales y laderas suaves.
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España
Variedades	Treixadura
	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. 40% de vendimia con mucha acidez y el resto sobremadura. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con parada de fermentación cuando el equilibrio acidez/dulzor se estima óptimo. Vino al Estilo alemán. Afinado en depósito durante 9 meses.
	Embotellado en Día Flor en octubre de 2021. Reposo en botella.
Elaboración	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.
Añada	
% VOL	9,50
Azúcares residuales (g/l)	115
Acidez Total (g/l)	10,71
Acidez Volátil (g/l)	0,56
pH	3,01
Sulfuroso Total (mg/l)	178
Producción (botellas)	5000
Formato	Cajas de 12X75 cl y 6X75 cl.
Significado de la Etiqueta	El número 12 que también se lee DOCE; en gallego significa “dulce”. Es además el vino número 12 de la bodega Coto de Gomariz.
Tª Servicio y Maridaje	9º C. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.
Premios y Puntuaciones	Robert Parker WA_May20: 90 (2019); Guía Peñín 2021: 89 (2019); Vivir el vino 2021: 92 (2019); Robert Parker_WA_Feb2019: 88 (2017); Guía Peñín 2018: 89 (2015); James Suckling_Ago18: 89 (2016); Medalla de Plata en la Guía de Vinos, Destilados y bodegas de Galicia.
CATA	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 dulce.