



GOMARIZ X godello 2022

Vino Blanco

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogos	Inma Pazos & Ricardo Carreiro. Consultor: Jean Francois Hebrard.
Web site	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Origen de las uvas	Vino de pago de la finca "O Taboleiro" de arenas graníticas. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat. Densidad 5.000 plantas/Ha. Libre de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.
Suelos	Arenas graníticas.
Orografía	Terrazas de O Taboleiro; bancales orientación SO.
Localización	Gomariz – D.O. Ribeiro – Ourense -Galicia - España
Variedades	Godello 100%
	Selección de uva en la finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas y terminado con comerciales. Afinado en depósito y reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día Flor en mayo de 2022.
	2022: un año climático inusual para Galicia, con pocas precipitaciones y un verano excepcionalmente caluroso, donde se corrobora una vez más que los viñedos de Gomariz están en un terruño privilegiado.
Elaboración	Mientras que, en las parcelas de fuera, llegó a haber paradas vegetativas puntuales que ralentizaron la maduración, o incluso pararon el ciclo, en Gomariz, las fuentes de agua del subsuelo mantuvieron las plantas a salvo y pudieron finalizar la maduración fenólica con éxito. Las altas temperaturas durante la primavera protegieron del acecho de las tan habituales enfermedades fúngicas, llegando a obtener una vendimia muy sana. Pero ha sido una cosecha donde el factor humano fue, sin duda, el más decisivo, pues con maduraciones muy desiguales en las diferentes parcelas, hubo que tener mucho tiento para asegurar el momento de vendimiar para recoger una cosecha equilibrada, con suficiente acidez y azúcar para construir los vinos deseados. Organolépticamente los vinos tienen grado alcohólico en los números de 2021 (menor que otros años) con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.
	% VOL 12,90 (13% Vol en etiqueta)
Azúcares reductores (g/l)	0,90
Acidez Total (g/l)	6,42
Acidez Volátil (g/l)	0,34
pH	3,10
Sulfuroso Total(mg/l)	114 (uso de cantidades mínimas)
Producción (botellas)	7.000
Formato	Cajas de 12X75 cl. Y 6x75 cl.
	APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS
Significado de la Etiqueta	X viene de "viñedos eXcepcionais" que significa excepcional. Consideramos que es un godello muy diferente, que se sale de lo habitual, de una parcela icónica para Gomariz.
Servicio y Maridaje	9°C. Ostras, Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.
Prensa y Premios	NUEVA REFERENCIA, AUN NO HA SIDO CALIFICADA.

CATA: Color verde limón con nariz de intensidad pronunciada: aromas de fruta verde y cítrica: cáscara de lima, kiwi con un marcado perfil de aromas tiólicos: pomelo, pólvora, sílex que se repiten en retronasal al pasar por boca con un largo y fresco final cítrico.