



COTO DE GOMARIZ Colleita Seleccionada Finca O Figueiral 2020 Vino Blanco Crianza



Bodega	COTO DE GOMARIZ										
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.cotodegomariz.com										
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez.										
Enología	Inma Pazos & Ricardo Carreiro.										
Viñedo	Finca única "O Figueiral" en el Pago de As Viñas (Gomariz). Terruño de enorme valor histórico (s. XIII), replantada en 1978 con variedades autóctonas. 5.000 plantas/Ha. Viticultura Libre de Tóxicos y respetuosa con el medio ambiente. DO Ribeiro.										
Suelos	Arcillas en superficie y Subsuelo de Esquistos.										
Variedades	TREIXADURA 70%, GODELLO, ALBARIÑO, LOUREIRA, LADO Y MINORITARIAS LOCALES.										
Orografía	Ladera Suave con orientación SurOeste.										
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 de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Desfangado estático y fermentación espontánea en barricas de roble francés de 500 l. Crianza sobre lías 10 meses, realizando <i>batonnage</i> periódicos para evitar reducciones. Embotellado en día Flor en enero de 2022. Apto para veganos.										
Analítica	<table><tr><td>%Vol</td><td>13,9 (13,5 ETIQUETA)</td></tr><tr><td>Azúcares reductores (g/l)</td><td>2,4</td></tr><tr><td>Acidez Total (g/l)</td><td>6,57</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,18</td></tr><tr><td>Sulfuroso Total (mg/l)</td><td>140</td></tr></table>	%Vol	13,9 (13,5 ETIQUETA)	Azúcares reductores (g/l)	2,4	Acidez Total (g/l)	6,57	pH	3,18	Sulfuroso Total (mg/l)	140
%Vol	13,9 (13,5 ETIQUETA)										
Azúcares reductores (g/l)	2,4										
Acidez Total (g/l)	6,57										
pH	3,18										
Sulfuroso Total (mg/l)	140										
Producción (nº botellas)	2750 de 75 cl & 20 Magnums.										
Formatos	Cajas de 6x75 cl y 3x150 cl										
Significado de la Etiqueta	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. X. Tº: 11ºC. Decantación suave.										
Servicio y Maridaje	Langosta, Bogavante. Caldeirada de Pescados y Mariscos. Carnes de Ave de Caza con/sin rellenos de frutos secos. Pescados al horno, preparaciones suaves de Pastas frescas, Carpaccios. Quesos cremosos.										
Puntuaciones	Guía Peñín 2023: 93 (2020); Guía Vivir el Vino 2024: 96 (2020); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2024 Gran Oro (2019); Robert Parker WA_Nov23: 93+ (2019); Vivir el Vino 2022_11 Magníficos 98 (2018); Decanter Oct20: 96 (2017); Robert Parker WA_Feb22: 94 (2018); Elmundovino.com_Jul19: 17,5/20 (2017); Robert Parker_WA_Feb19: 94+ (2016); Vinous_Mar19: 93 (2016); Wine Spectator_Dec18: 91 (2015); James Suckling_Dic16: 93 (2012); Guía Peñín 2016: 94 (2012); Guía ABC 2016: 94 (2012); Wine Spectator_Dic15: 92 (2012); Wine & Spirits Magazine_Aug15: 91 (2012); Guía Palacio de Hierro (México) 2016: 93 (2010); Challenge Int. Du Vin 2012_Gold Medal (2009); elmundovino.com_Ene11 Mejor Blanco de España (2008)										
Notas de Cata	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.										