



ABADÍA DE GOMARIZ 2021

Vino Tinto



Bodega	Coto de Gomariz										
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.cotodegomariz.com										
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez.										
Enología	Inma Pazos. Consultor externo: Jean Francois Hebrard										
Viñedo	Selección de los viñedos más jóvenes en Gomariz en el pago de As Viñas: Villerma, Ramón, Inferniño, O Pazo, Taboleiro, O Campo, Taina, Ferreira y Canceliña. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza										
Suelos	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).										
Variedades	Sousón 50%, Brancellao, Ferrol and Mencia.										
Orografía	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.										
Características de la añada	<p>2021: Un verano raro, pues no fue muy caluroso y llovió casi esporádicamente durante todo el ciclo, dando lugar a muchos problemas fúngicos; que en nuestro caso habíamos sido cuidadosos protegiendo las viñas contra enfermedades siendo previsores y vigilando constantemente las cepas. Venía una cosecha muy abundante: habían nacido muchos racimos y estaban (hasta el 31 de agosto) muy sanas. El 31 de agosto en torno a las 20h en 5 minutos de granizo, perdimos una gran parte de la cosecha. Hubo que trabajar muy duro en las viñas las semanas posteriores y en vendimia en la bodega para hacer una escrupulosa selección de racimos. De esta forma, en detrimento de la cantidad, hemos llevado a producir vinos de una calidad similar a años anteriores.</p> <p>Las características de la añada ofrecen vinos de un perfil diferente a las inmediatamente anteriores: vinos muy atlánticos, frescos. Con menor grado y volumen que otros años, con buena acidez y muy aromáticos. Tienen fruta, pero son mucho más florales, hierbas aromáticas, en boca tienen menos peso. Pero hay una acidez muy buena, limpios, que al final acaban en longitud.</p>										
Elaboración	Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración pre-fermentativa y fermentación alcohólica con levaduras salvajes a temperatura controlada en acero inoxidable con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Coupage de fincas en febrero y F.M. en depósito. Crianza durante 12 meses en barricas de varios usos de 500 l de roble francés. Afinado en botella un mínimo de 6 meses. Embotellado en octubre de 2023 en día fruta. APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.										
Analítica	<table border="1"> <tr> <td>%Vol</td> <td>13,9 (13,5 Etiqueta)</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores (g/l)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total (g/l)</td> <td>5,6</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td>Sulfuroso Total (mg/l)</td> <td>72</td> </tr> </table>	%Vol	13,9 (13,5 Etiqueta)	Azúcares reductores (g/l)	0,2	Acidez Total (g/l)	5,6	pH	3,7	Sulfuroso Total (mg/l)	72
%Vol	13,9 (13,5 Etiqueta)										
Azúcares reductores (g/l)	0,2										
Acidez Total (g/l)	5,6										
pH	3,7										
Sulfuroso Total (mg/l)	72										
Producción (nº botellas)	20.000 de 75 cl. 150 de 150 cl.										
Formatos	Cajas de 12x75 cl. & 6X75 cl. Cajas Magnums 3x150 cl.										
Significado de la Etiqueta	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s. XII.										
Servicio y Maridaje	Tª18ºC. Pulpo a la gallega. Carnes de ternera gallega. Cordero. Es un vino muy versátil por su fruta y fresca se puede maridar muy bien con casi todo tipo de carnes y verduras.										
Puntuaciones	Robert Parker WA_Jul24: 90 (2021); Guía Peñín 2024 92-5* (2020); James Suckling_oct24: 91 (2020); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2024 Oro+ (2020); Vinous_Jun21: 90 (2014); Guía Vivir El Vino 2023: 93 (2017); Wine&SpiritsMag_Aug20: 91 (2014); Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 95 (2020); Vinous_March19: 91 (2013); James Suckling_Aug18: 93 (2013); John Gilman View from the Cellar_Dic18: 92+ (2013); Jancis Robinson_Aug16: 15,5/20 (2012); Wine Spectator_Dic15: 89 (2011); Guía Repsol 2018: 90 (2012); Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014: 93 (2010); W&SMag_Aug12: 88 (2009); Decanter WWA 2013_Silver (2010); Concours Mondial Bruselas 2013_Plata (2010)										
Notas de Cata	Atractivamente aromático, complejo y ofrece un perfil afrutado de bayas oscuras, cassis, un toque de corteza de árbol, regaliz negro, una base extraordinariamente compleja de mineralidad de pizarra, suave, ahumado y una cucharada de ingredientes botánicos refinados en el registro superior. En el paladar, el vino es puro, con cuerpo y sumamente elegante, con un encantador núcleo sávido de fruta negra, excelente nota del suelo, taninos moderados y un encantador enfoque y agarre en el final largo y bellamente equilibrado.										