



COTO DE GOMARIZ 2023

Vino Blanco



Bodega	COTO DE GOMARIZ										
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.cotodegomariz.com										
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez.										
Enología	Inma Pazos. Asesor técnico: Jean Francois Hebrard.										
Viñedo	Selección de las viñas en propiedad del Pago de As Viñas: O Figueiral, A Fonte, Préstimo y otras de la parroquia de Gomariz: Viña Grande, Lavandeira, A Cerrada y Lama de Barco. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 plantas/Ha. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.DO Ribeiro.										
Suelos	Arenas graníticas, arcilla y esquistos.										
Variedades	TREIXADURA 70%, GODELLO, ALBARIÑO, LOUREIRA										
Orografía	Terrazas (Socalcos) y laderas suaves.										
Características de la añada	<p>2023: Galicia sigue siendo el oasis de lluvias en España. Pues, en contraste con el resto de la península, hemos registrado algunos datos pluviométricos importantes: marzo fue húmedo, abril seco y en mayo las precipitaciones estuvieron asociadas a fenómenos tormentosos. La temperatura media estos meses fue de 14,2 grados centígrados, dos por encima de lo esperado.</p> <p>El verano fue cálido, continuando la tendencia de aumento de temperaturas de los últimos 60 años, pero mucho menos que 2022. Disponer de una reserva hídrica suficiente en el subsuelo durante los meses de julio y agosto ha ayudado a que las vides completen el ciclo vegetativo unas dos semanas antes de lo habitual. Ha sido una campaña de estar muy cerca del viñedo, controlando cada parcela de forma individual. Es una añada que premia a quienes han realizado la labor de deshojado, retirando las hojas para mejorar a tiempo la ventilación, según las necesidades. Nacieron muchos racimos, pero el mildiu afectó, tuvimos granizo en mayo, lo que redujo la cantidad esperada. Sin embargo, la producción finalmente fue algo superior a la de 2022. La vendimia manual debía realizarse de una forma mucho más eficiente, siendo el personal de la casa, que conoce la identidad de las parcelas quien realizó una preselección de racimos en la cepa y eligió sólo los óptimos en la mesa de selección. Los blancos son equilibrados, frescos y suaves. La palabra que mejor los define es elegancia.</p>										
Elaboración	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Todo ello se hace por finca. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja Tª con levaduras autóctonas y acabado con comerciales. 60% del vino ha estado en bodega 7 meses: el que procede de Finca O Figueiral. Coupaje de fincas y afinado en depósito. Embotellado en día flor en abril de 2024.										
Analítica	<table><tr><td><i>%Vol</i></td><td>13,20 (13 ETIQUETA)</td></tr><tr><td><i>Azúcares reductores (g/l)</i></td><td>1,20</td></tr><tr><td><i>Acidez Total (g/l)</i></td><td>5,66</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,32</td></tr><tr><td><i>Sulfuroso Total (mg/l)</i></td><td>119</td></tr></table>	<i>%Vol</i>	13,20 (13 ETIQUETA)	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	1,20	<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,66	<i>pH</i>	3,32	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	119
<i>%Vol</i>	13,20 (13 ETIQUETA)										
<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	1,20										
<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,66										
<i>pH</i>	3,32										
<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	119										
Producción (nº botellas)	50.000 de 75 cl. Y 100 mágnun 1,5 l										
Formatos	Cajas de 12x75 cl. Magnum 3X1,5 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	Tª: 9ºC. Vieiras a la Gallega y otros mariscos con cierta complejidad. Pescados como Rodaballo, Bacalao, Salmón ahumado. Preparaciones al Horno. Carnes Blancas. Quesos con poca curación.										
Puntuaciones	Robert Parker_Jul24: 93 (2023); Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 94 (2023); Guía Peñín 2024: 91 (2023); James Suckling_Oct24: 92 (2022); Guía Vinos y Destilados de Galicia 2024_ Oro (2022); Guía Vivir el Vino 2024: 93 (2022); Vinous_Jun21: 90 (2018); Wine&Spirits_Aug20: 93 (2018); Decanter_Mar18: 90 (2016); Guía Repsol 2018: 92 (2015); Jancis Robinson-FC_Feb15: 17/20 (2014); Decanter Top18 wines_Mar16 Pedro BallesterosMW: 92 (2014); Revista Sobremesa_Jun16: 92 (2014); Wine Spectator_Dec15: 90 (2013); IWC 2013_Bronze Medal (2011); Challenge International Du Vin 2011_Silver Medal (2009); Mejor Blanco de España AEPEV 2012 (2010); Mejor Vino de Galicia Acio de Ouro 2011 (2010); Bacchus de Oro 2013 (2011)										
Notas de Cata	Brillante, de color amarillo-verdoso, Vivo, Cítrico y con acento mineral y aromas de fruta huerto se complementan con especias dulces, jengibre y cualidades florales. Sedoso en el paladar y redondo, sabores picantes como médula de naranja y ofrenda de limón y un toque amargo de membrillo. Acabado seco y equilibrado con fuerte persistencia de toques de piedra.										