



GOMARIZ X Albariño 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	Vino de pago de la finca "O Taboleiro" de arenas y otra viña en xistos. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat. Densidad 5.000 plantas/Ha. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.										
Suelos	Esquistos (Xistos en Gallego) y arena granítica.										
Variedades	ALBARIÑO 95% y Treixadura.										
Orografía	Terrazas (Socalcos).										
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 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. Afinado en depósito y en bodega 10% y reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día flor en diciembre de 2024.										
Analítica	<table><tr><td><i>%Vol</i></td><td>13,8 (13,5 ETIQUETA)</td></tr><tr><td><i>Azúcares reductores (g/l)</i></td><td>2,8</td></tr><tr><td><i>Acidez Total (g/l)</i></td><td>5,96</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,25</td></tr><tr><td><i>Sulfuroso Total (mg/l)</i></td><td>108</td></tr></table>	<i>%Vol</i>	13,8 (13,5 ETIQUETA)	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	2,8	<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,96	<i>pH</i>	3,25	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	108
<i>%Vol</i>	13,8 (13,5 ETIQUETA)										
<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	2,8										
<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,96										
<i>pH</i>	3,25										
<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	108										
Producción (nº botellas)	2.000 de 75 cl.										
Formatos	Cajas de 12x75 cl & 6X75 cl.										
Significado de la Etiqueta	X viene de "xistos", rocas que forman el suelo (esquistos). X también viene de "viñedos eXcepcionais" que significa excepcional por ser de una parcela icónica para Gomariz.										
Servicio y Maridaje	9°C. Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.										
Puntuaciones	Guía Peñín 2023: 92-5* (2022); Jancis Robinson_Feb24: 16,5/20 (2022); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2024: Oro+ (2022); Robert Parker_WA_Nov23: 92+ (2022); 93 (2019); Guía de La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 95 (2022); Wine&Spirits Aug20: 92 (2018); Vinous_Jun21: 91 (2017); XXXIII Concurso Nacional de Vinos Jóvenes UEC – Premios Baco cosecha 2018, Baco de Plata ; Robert Parker WA_Feb19: 94 (2017); Elmundovino.com_Jul18: 15/20 (2017); Guía Repsol 2018: 93 (2016); Guía ABC 2017: 93 (2015); James Suckling_Dic16: 93 (2015); Regional Trophy Decanter WWA 2010 Best White North Spain (2008)										
Notas de Cata	Luminoso, color amarillo brillante. Pera, nectarina y melón. Aromas minerales con un acento muy animado, con un toque de pulpa de limón. Picante y preciso a la entrada, carnoso luego, en el paladar medio ofrece vibrantes cítricos y huerta de frutas, sabores arriostros por la acidez jugosa. Cierra con notas minerales nerviosas y un borde refrescante y amargo.										