



# GOMARIZ X Godello 2023

## Vino Blanco



<b>Bodega</b>	COTO DE GOMARIZ										
<b>Dirección</b>	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) <a href="http://www.cotodegomariz.com">www.cotodegomariz.com</a>										
<b>Viticultor</b>	Ricardo Carreiro Álvarez.										
<b>Enología</b>	Inma Pazos. <b>Asesor técnico:</b> Jean Francois Hebrard.										
<b>Viñedo</b>	Vino de pago de la finca "O Taboleiro" con suelos de sábreo (xabre). 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.										
<b>Suelos</b>	Arena granítica y arcilla, conocido como Sábreo (Xabre en gallego).										
<b>Variedades</b>	Godello 100%										
<b>Orografía</b>	Terrazas (Socalcos).										
<b>Características de la añada</b>	<p><b>2023:</b> 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>										
<b>Elaboración</b>	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 reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día flor en agosto de 2024.										
<b>Analítica</b>	<table><tr><td><i>%Vol</i></td><td>12,4 (13 ETIQUETA)</td></tr><tr><td><i>Azúcares reductores (g/l)</i></td><td>4,1</td></tr><tr><td><i>Acidez Total (g/l)</i></td><td>6,1</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,25</td></tr><tr><td><i>Sulfuroso Total (mg/l)</i></td><td>114</td></tr></table>	<i>%Vol</i>	12,4 (13 ETIQUETA)	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	4,1	<i>Acidez Total (g/l)</i>	6,1	<i>pH</i>	3,25	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	114
<i>%Vol</i>	12,4 (13 ETIQUETA)										
<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	4,1										
<i>Acidez Total (g/l)</i>	6,1										
<i>pH</i>	3,25										
<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	114										
<b>Producción (nº botellas)</b>	2.700 de 75 cl.										
<b>Formatos</b>	Cajas de 12x75 cl & 6X75 cl.										
<b>Significado de la Etiqueta</b>	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.										
<b>Servicio y Maridaje</b>	9°C. Ostras, Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias.										
<b>Puntuaciones</b>	Robert Parker_WA_Nov23: <b>93</b> (2022); Guía de La Semana Vitivinícola SEVI 2024: <b>94</b> (2022); Guía Peñín 2023: <b>91</b> (2022); Jancis Robinson_Feb24: <b>16,5/20</b> (2022); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2024: <b>Oro</b> (2022);										
<b>Notas de Cata</b>	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 y toques de hierbas aromáticas como hierbabuena y anís, que se repiten en retronasal al pasar por boca con un largo y fresco final cítrico, casi de yuzu.										