



## GOMARIZ CASTE BRANCELLO 2022

### Vino Tinto



<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>	Parcela "A Ferreira", reestructurada en 1994 en el Monte de Gomariz. Espaldera con poda doble cordón Royat y densidad de 5.000 plantas/Ha. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza. DO Ribeiro.										
<b>Suelos</b>	Arcilla y esquistos.										
<b>Variedades</b>	BRANCELLO										
<b>Orografía</b>	Terrazas (Socalcos).										
<b>Características de la añada</b>	<b>2022:</b> un año climático inusual para Galicia, con pocas precipitaciones y un verano excepcionalmente caluroso, donde se corrobora una vez más que los viñedos de Gomariz están en un terruño privilegiado. Mientras que, en las parcelas de fuera, llegó a haber paradas vegetativas puntuales que ralentizaron la maduración, o incluso pararon el ciclo, en Gomariz, las fuentes de agua del subsuelo mantuvieron las plantas a salvo y pudieron finalizar la maduración fenólica con éxito. Las altas temperaturas durante la primavera protegieron del acecho de las tan habituales enfermedades fúngicas, llegando a obtener una vendimia muy sana. Pero ha sido una cosecha donde el factor humano fue, sin duda, el más decisivo, pues con maduraciones muy desiguales en las diferentes parcelas, hubo que tener mucho tiento para asegurar el momento de vendimiar para recoger una cosecha equilibrada, con suficiente acidez y azúcar para construir los vinos deseados. Organolépticamente los vinos tienen menor grado alcohólico y un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.										
<b>Elaboración</b>	Vendimia manual en cajas de 18 Kg. mesa de selección. Maceración y fermentación en un pequeño recipiente abierto sin adición de sulfuroso. Totalmente natural. FML y trasiego. Crianza en una vasija de gres cerámico de 250 litros durante un año. Embotellado en enero de 2024.										
<b>Análítica</b>	<table border="1"> <tr> <td><i>%Vol</i></td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td><i>Azúcares reductores (g/l)</i></td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td><i>Acidez Total (g/l)</i></td> <td>5,66</td> </tr> <tr> <td><i>pH</i></td> <td>3,35</td> </tr> <tr> <td><i>Sulfuroso Total (mg/l)</i></td> <td>35</td> </tr> </table>	<i>%Vol</i>	11,5	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	0,15	<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,66	<i>pH</i>	3,35	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	35
<i>%Vol</i>	11,5										
<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	0,15										
<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,66										
<i>pH</i>	3,35										
<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	35										
<b>Producción (nº botellas)</b>	290 de 75 cl.										
<b>Formatos</b>	Cajas de madera de 2x75 cl. Botellas Lacradas y envueltas en papel de seda.										
<b>Significado de la Etiqueta</b>	El dibujo del fondo representa la vasija: el modelo Luna de Clayver: "Amboa cerámica" es "vasija cerámica" en gallego. El resto respeta la iconografía de las etiquetas de Coto de Gomariz. Escudo y tipo de letra.										
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tº: 18ºC. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación. Cocina especiada. Asiática.										
<b>Puntuaciones</b>	NUEVA REFERENCIA										
<b>Notas de Cata</b>	Tinto rojo púrpura e intensidad media, nariz de intensidad pronunciada de aromas de violetas, frutos rojos: frambuesa, cerezas, fresa ácida y herbáceos como la hoja de tomate, regaliz, sílex y medicinales. Boca fresca, suave, taninos suaves de la fruta, con cuerpo medio y una gran intensidad de sabor con un final muy largo.										