



PAXARADAS 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 de Gomariz. 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 100%										
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 esto separando parcelas. Maceración en contacto con los hollejos 2 semanas durante las cuales realiza una fermentación espontánea. Trasiego, FML y crianza en depósito un año con sus lías finas. APTO PARA VEGANOS. Embotellado en día flor en agosto de 2024.										
Analítica	<table border="1"> <tr> <td>%Vol</td> <td>12,3 (12,5 ETIQUETA)</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores (g/l)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total (g/l)</td> <td>5,20</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,65</td> </tr> <tr> <td>Sulfuroso Total (mg/l)</td> <td>139</td> </tr> </table>	%Vol	12,3 (12,5 ETIQUETA)	Azúcares reductores (g/l)	0,5	Acidez Total (g/l)	5,20	pH	3,65	Sulfuroso Total (mg/l)	139
%Vol	12,3 (12,5 ETIQUETA)										
Azúcares reductores (g/l)	0,5										
Acidez Total (g/l)	5,20										
pH	3,65										
Sulfuroso Total (mg/l)	139										
Producción (nº botellas)	1420 de 75 cl.										
Formatos	Cajas de 12x75 cl. y 6x75 cl.										
Significado de la Etiqueta	“Paxaradas” en gallego significa una cantidad grande de pájaros y se utiliza también en el lenguaje coloquial para referirse a una acción tonta, que no tiene mucha importancia. Para nosotros este vino surgió casi por casualidad, pero nos dimos cuenta al instante que teníamos un vino nuevo y un concepto de vino artesanal.										
Servicio y Maridaje	Tª: 9ºC. Pescados fritos o a la parrilla. Mariscos. Pollo frito, comidas picantes. Quesos madurados, Hamburguesas.										
Puntuaciones	Nueva referencia										
Notas de Cata	Intensidad profunda, de color amarillo dorado, nariz pronunciada a cáscara de naranja, pomelo, membrillo acompañado de hoja de tomate, eneldo y otras hierbas medicinales. En boca tiene una acidez media-alta y repite los aromas de la nariz en retronasal con un toque a nuez moscada, heno y acaba largo y muy vivo.										