



VX CUVÉE PRIMO 2018

Vino Tinto

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Inma Pazos & Ricardo Carreiro.
Web site	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Origen	Parcela "A Ferreira", reestructurada en 1994 expuesta al Suroeste sobre el alto de Gomariz. Muy bien aireada. Espalderas con densidad de 5000 plantas/Ha. Viticultura sostenible y libre de tóxicos.
Suelos	Arcillas sobre Xisto (esquistos).
Orografía	Bancales y laderas suaves
Region. D.O.	Valle del Avia. Sin D.O.
Varietades	Sousón, Caiño Longo, Caiño da terra, Carabuñeira y Mencía. Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección.
Elaboración	Maceración y fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada en tino de madera. Crianza de 30 meses en barricas de roble francés de 500 l. Afinado en botella un mínimo de 12 meses. Embotellado en día fruta en junio de 2022.
Añada	2018: Esta añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. El verano cálido, junto a un septiembre soleado y caluroso, nos llevaron a una vendimia sana. Las noches frías mantuvieron la acidez que aportó la frescura y equilibrio.
% VOL	13,70
Azúcares reductores (g/l)	1,10
Acidez Total (g/l)	5,90
pH	3,44
Acidez Volátil (g/l)	0,69
Sulfuroso Total (mg/l)	47
Producción (botellas)	1.500
Formato	Cajas de 6x75 cl & 3x1,5 l.

Significado de la Etiqueta VX (Vino experimental) era la marca se ponía a las primeras barricas de tinto que envejecían en Coto de Gomariz. Primo era el abuelo de Ricardo y este vino es un homenaje a su figura.

Servicio y Maridaje 20°C. Decantación suave. Carnes rojas. Caza Mayor. Quesos curados.

Prensa y Premios Guía de los Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2024 de Paadín **Gran Oro** (2018); Guía Peñín 2023: **92** (2018); James Suckling_Oct24: **91** (2018); Robert Parker WA_Nov23: **92** (2018); Vinous_May21: **94** (2009)

Cata (Josh Raynods): De color púrpura brillante. Aromas intensos, minerales-acentuado de hueso de cereza, mora y aceites florales, que evolucionan a regaliz y matices de chocolate negro. Sabroso, penetrantes sabores de bayas oscuras se iluminaron por especias y notas minerales de pimienta y muestran una textura suave y aterciopelada. Acabado suave tánico Enérgico, moras. dulce toque de notas florales detrás.