



COTO DE GOMARIZ Colleita
Seleccionada Finca O Figueiral 2022
Vino Blanco Crianza



Bodega	COTO DE GOMARIZ
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.cotodegomariz.com
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez.
Enología	Inma Pazos. Consultor externo: Jean Francois Hebrard
Viñedo	Finca única "O Figueiral" en el Pago de As Viñas (Gomariz). Terruño de enorme valor histórico (s. XIII), replantada en 1978 con variedades autóctonas. 5.000 plantas/Ha. Viticultura Libre de Tóxicos y respetuosa con el medio ambiente. DO Ribeiro.
Suelos	Arcillas en superficie y Subsuelo de Esquistos.
Variedades	TREIXADURA 70%, GODELLO, ALBARIÑO, LOUREIRA, LADO Y MINORITARIAS LOCALES.
Orografía	Ladera Suave con orientación SurOeste.
Características de la añada	2022: 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. Tienen un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.
Elaboración	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Desfangado estático y fermentación espontánea en barricas de roble francés de 500 l. Crianza sobre lías 10 meses, realizando <i>batonnage</i> periódicos para evitar reducciones. Embotellado en día Flor en agosto 2023. Apto para veganos.
Análítica	%Vol 14 (13,5 ETIQUETA)
	Azúcares reductores (g/l) 2,7
	Acidez Total (g/l) 6,5
	pH 3,18
	Sulfuroso Total (mg/l) 135
Producción (nº botellas)	1450 de 75 cl & 20 Magnums.
Formatos	Cajas de 6x75 cl y 3x150 cl
Significado de la Etiqueta	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. X.
Servicio y Maridaje	Tª: 11ºC. Decantación suave. Langosta, Bogavante. Caldeirada de Pescados y Mariscos. Carnes de Ave de Caza con/sin rellenos de frutos secos. Pescados al horno, preparaciones suaves de Pastas frescas, Carpaccios. Quesos cremosos.
Puntuaciones	Guía Peñín 2024: 93 (2020); Guía Vivir el Vino 2024: 96 (2020); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2025_ Gran Oro (2020); Robert Parker WA_jul24: 94 (2020); James Suckling_Oct24: 93 (2020); Vivir el Vino 2022_11 Magníficos 98 (2018); Decanter Oct20: 96 (2017); Elmundovino.com_Jul19: 17,5/20 (2017); Robert Parker_WA_Feb19: 94+ (2016); Vinous_Mar19: 93 (2016); Wine Spectator_Dec18: 91 (2015); Guía Peñín 2016: 94 (2012); Guia ABC 2016: 94 (2012); Wine Spectator_Dic15: 92 (2012); Wine & Spirits Magazine_Aug15: 91 (2012); Guía Palacio de Hierro (México) 2016: 93 (2010); Challengue Int. Du Vin 2012_Gold Medal (2009); elmundovino.com_Ene11 Mejor Blanco de España (2008)
Notas de Cata	Amarillo claro. Matriz compleja de aromas de frutas: melón, durazno, mandarina, higo y membrillo, con un matiz floral suave. Notas de Pedernal muy preciso, que cuenta con muy buena profundidad, amielado a la vez que fresco, ralladura de cítricos y de piel de pera. Esta exuberancia, pero animada mezcla termina con una excelente claridad y persistencia mineral.