



COTO DE GOMARIZ 2024

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 del Pago de As Viñas: O Figueiral, A Fonte, Préstimo y otras de la parroquia de Gomariz: Viña Grande, Lavandeira, A Cerrada y Lama de Barco. 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 70%, GODELLO, ALBARIÑO, LOUREIRA										
Orografía	Terrazas (Socalcos) y laderas suaves.										
Características de la añada	2024: después de una primavera que fue la más húmeda en Galicia de la serie histórica (1961), era de esperar que hubiera bastante riesgo de mildew, que afortunadamente se contuvo adecuadamente y no produjo estragos significativos. El verano comenzó con un junio húmedo también, pero julio y agosto fueron cálidos y secos (quinto agosto más cálido desde que hay reportes) llegando las uvas a una maduración fenólica óptima y un equilibrio con la acidez excelente, porque las plantas tenían un gran vigor gracias a las lluvias primaverales y resistieron perfectamente el verano. Comenzamos la vendimia en el momento exacto para traer las variedades más tempranas en el momento ideal y continuar progresivamente vendimiando antes de las lluvias de finales de septiembre. Tintos maduros, muy florales y afrutados y blancos super aromáticos definen esta excelente añada.										
Elaboración	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Todo ello se hace por finca. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja Tª con levaduras autóctonas y acabado con comerciales. 60% del vino ha estado en bodega 7 meses: el que procede de Finca O Figueiral. Coupaje de fincas y afinado en depósito. Embotellado en día flor en abril de 2025.										
Analítica	<table><tr><td>%Vol</td><td>13,40 (13,5 ETIQUETA)</td></tr><tr><td>Azúcares reductores (g/l)</td><td>0,70</td></tr><tr><td>Acidez Total (g/l)</td><td>6,27</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,23</td></tr><tr><td>Sulfuroso Total (mg/l)</td><td>84</td></tr></table>	%Vol	13,40 (13,5 ETIQUETA)	Azúcares reductores (g/l)	0,70	Acidez Total (g/l)	6,27	pH	3,23	Sulfuroso Total (mg/l)	84
%Vol	13,40 (13,5 ETIQUETA)										
Azúcares reductores (g/l)	0,70										
Acidez Total (g/l)	6,27										
pH	3,23										
Sulfuroso Total (mg/l)	84										
Producción (nº botellas)	50.000 de 75 cl. Y 100 mágnum 1,5 l										
Formatos	Cajas de 12x75 cl. Magnum 3X1,5 l										
Significado de la Etiqueta	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Tª: 9ºC.										
Servicio y Maridaje	Vieiras a la gallega y otros mariscos con cierta complejidad. Pescados como Rodaballo, Bacalao, Salmón ahumado. Preparaciones al Horno. Carnes Blancas. Quesos con poca curación.										
Puntuaciones	Vinous_Mar25: 93 (2023); Robert Parker_Jul24: 93 (2023); Beth Willard-TimAtkinsMW_Mar25: 94 (2023); Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 94 (2023); Guía Peñín 2024: 91 (2023); James Suckling_Oct24: 92 (2022); Guía Vinos y Destilados de Galicia 2025_Oro (2023); Guía Vivir el Vino 2024: 93 (2022); Jancis Robinson_Feb24: 16.5/20 (2022); Wine&Spirits_Aug20: 93 (2018); Decanter_Mar18: 90 (2016); Guía Repsol 2018: 92 (2015); Decanter Top18 wines_Mar16 Pedro BallesterosMW: 92 (2014); Revista Sobremesa_Jun16: 92 (2014); Wine Spectator_Dec15: 90 (2013); IWC 2013_Bronze Medal (2011); Challenge Internacional Du Vin 2011_Silver Medal (2009); Mejor Blanco de España AEPEV 2012 (2010); Mejor Vino de Galicia Acio de Ouro 2011 (2010); Bacchus de Oro 2013 (2011)										
Notas de Cata	Brillante, de color amarillo-verdoso, Vivo, Cítrico y con acento mineral y aromas de fruta huerto se complementan con especias dulces, jengibre y cualidades florales. Sedoso en el paladar y redondo, sabores picantes como médula de naranja y ofrenda de limón y un toque amargo de membrillo. Acabado seco y equilibrado con fuerte persistencia de toques de piedra.										