

COTO DE GOMARIZ

D.O. Ribeiro

Gomariz es un Ribeiro blanco con el tradicional coupage de variedades autóctonas gallegas, donde destaca la Treixadura. Este vino es el baluarte de esta bodega vanguardista dentro de la tradición del Ribeiro que busca aportar la personalidad de los suelos y las variedades en sus nunca indiferentes vinos.



COTO DE GOMARIZ 2020

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

70% Treixadura, 30% Loureiro, Godello y Albariño.

ELABORACIÓN

Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura. Afinado en depósito hasta mayo y siempre reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día flor.

NOTAS DE CATA

Color pajizo brillante. Aromas de flores blancas, liás finas, hierbas secas, fruta madura. Boca sabrosa, notas frutales, buena acidez, elegante.

MARIDAJE

Estupendo con mariscos pero también admite platos como el pavo relleno o el pollo de corral.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com