

# COTO DE GOMARIZ

---

## D.O. Ribeiro

Origen de las uvas: Selección de viñedos de la propiedad en la parroquia de Gomariz principalmente. Espalderas doble cordón Royat y densidades de 5.000 a 6250 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

## ABADÍA DE GOMARIZ 2018

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

Sousón, Brancellao, Ferrol y Mencía.

### ELABORACIÓN

Crianza de 12 meses en barricas de segundo uso de roble francés 80% y americano 20% de 300 litros. Afinado en botella de 6 meses como mínimo antes de salir al mercado.

### NOTAS DE CATA

Color cereza oscuro con borde granate. Aromas expresivos, especiados, ahumados, balsámicos y minerales. En boca es estructurado, fácil de beber, de taninos maduros, especiados.

### MARIDAJE

Carnes rojas y guisos y asados. Embutidos curados, jamón.



ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)