



GOMARIZ X 2022

Vino Blanco

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enología	Inma Pazos & Ricardo Carreiro. Consultor: Jean Francois Hebrard.
Web site	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Origen de las uvas	Vino de pago de la finca "O Taboleiro" de arenas y una viña en xistos. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat. Densidad 5.000 plantas/Ha. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.
Suelos	Esquistos (Xistos en gallego) y arenas graníticas.
Orografía	O Taboleiro 1 Ha de bancales orientación SO.
Localización	Gomariz – D.O. Ribeiro – Ourense -Galicia - España
Variedades	Albariño (95%) y Treixadura (5%). Selección de uva en la 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 con levaduras autóctonas y terminado con comerciales. Afinado en depósito y reposa en botella al menos un mes. Embotellado en día Flor en Abril de 2023. 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. Organolépticamente los vinos tienen grado alcohólico en los números de 2021 (menor que otros años) con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.
Elaboración Añada	
% VOL	13,5 (13% en etiqueta)
Azúcares reductores (g/l)	1,10
Acidez Total (g/l)	6,12
Acidez Volátil (g/l)	0,25
pH	3,21
Sulfuroso Total(mg/l)	120 (cantidades mínimas)
Producción (botellas)	7.000
Formato	Cajas de 12x75 cl. y 6x75 cl. Magnum 1,5 l APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS
Significado de la Etiqueta	X viene de "xistos", rocas que forman el suelo (esquistos). X también viene de "viñedos eXcepcionais" que significa excepcional por ser de una parcela icónica para Gomariz.
Servicio y Maridaje	9°C. Bogavante, Langosta, Cigalas Plancha. Quesos Cremosos no muy curados y Pastas Frescas. Ensaladas Tibias. Guía Peñín 2021: 92-5* (2020); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia: Medalla de Oro (2020); Robert Parker_WA_Feb22: 92 (2020); 93 (2019); Wine&Spirits Aug20: 92 (2018); Vinous_Jun21: 91 (2017); XXXIII Concurso Nacional de Vinos Jóvenes UEC – Premios Baco cosecha 2018, Baco de Plata ; Vinous_Mar19: 91 (2017); Robert Parker WA_Feb19: 94 (2017); Guía Peñín 2019: 90-5* (2017); Wine Spectator_Dec18: 89 (2017); James Suckling_Aug18: 90 (2017); Wine Spectator_Jan19: 89 (2017); Elmundovino.com_Jul18: 15/20 (2017); Guía Repsol 2018: 93 (2016); Guía ABC 2017: 93 (2015); James Suckling_Dic16: 93 (2015); Guía Peñín 2017: 91-4* (2015); Jancis Robinson_Aug16: 17,5/20 (2015); Robert Parker WA_Aug17: 93 (2015); Robert Parker WA_Abr16: 92 (2014); Robert Parker WA_Jan15: 91 (2013); Vinous/Tanzer_Oct14: 91 (2013); Vinous/Tanzer_Oct13: 92 (2012); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018 Medalla Oro (2015); Regional Trophy Decanter WWA 2010 Best White North Spain (2008)
Prensa y Premios	

Cata (Josh Reynolds): Luminoso, color amarillo brillante. Pera, nectarina y melón. Aromas minerales con un acento muy animado, con un toque de pulpa de limón. Picante y preciso a la entrada, carnosos luego, en el paladar medio ofrece vibrantes cítricos y huerta de frutas, sabores arriostros por la acidez jugosa. Cierra con notas minerales nerviosas y un borde refrescante y amargo.