



## ABADÍA DE GOMARIZ 2015

<b>BODEGA</b>	COTO DE GOMARIZ																																														
<b>Propietario</b>	Ricardo Carreiro Álvarez																																														
<b>Enólogo</b>	Xosé Lois Sebio Puñal																																														
<b>Web site</b>	<a href="http://www.losvinosdemiguel.com">www.losvinosdemiguel.com</a>																																														
<b>Origen de las uvas</b>	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.																																														
<b>Suelos</b>	Esquistos (xistos), arenas y arcilla																																														
<b>Orografía</b>	Bancales y laderas suaves																																														
<b>Localización</b>	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España																																														
<b>Varietades</b>	Sousón (50%), Brancellao, Ferrol y Mencía.																																														
<b>Elaboración</b>	Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración pre-fermentativa en frío y fermentación alcohólica con levaduras salvajes a temperatura controlada en acero inoxidable con frecuentes remontados y/o bazuqueos. Coupage de fincas en febrero y F.M en depósito. Crianza durante 12 meses en barricas usadas de 500 l de roble francés. Afinado en botella un mínimo de 6 meses. Embotellado en Día Fruta en Febrero de 2020.																																														
<b>% VOL</b>	13,5																																														
<b>Azúcares reductores(g/l)</b>	1,40																																														
<b>Acidez Total (g/l)</b>	5,10																																														
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,86																																														
<b>pH</b>	3,55																																														
<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	110																																														
<b>Producción (nº botellas)</b>	20.000																																														
<b>Formato</b>	750 ml en Cajas de 12 y 6X75 cl y Magnum 1,5 l.																																														
<b>Significado de la Etiqueta</b>	Escudo de Armas de la Abadía de Gomariz. Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica, desde s. IX. Iglesia s. XII.																																														
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tª: 18°C. Pulpo a la Gallega. Carnes de ternera gallega. Cordero. Es un vino muy versátil por su fruta y fresca se puede maridar muy bien con casi todo tipo de carnes y verduras.																																														
<b>Prensa</b>	<table> <tr> <td>Robert Parker WA_May20</td> <td>90 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Guía Peñín 2021</td> <td>91-5* (2014)</td> </tr> <tr> <td>Wine&amp;SpiritsMag_Aug20</td> <td>91 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Guía La Semana Vitivinícola 2020</td> <td>95 (2014)</td> </tr> <tr> <td>Vinous_March19</td> <td>91 (2013)</td> </tr> <tr> <td>James Suckling_Aug18</td> <td>93 (2013)</td> </tr> <tr> <td>John Gilman View from the Cellar_Dic18</td> <td>92+ (2013)</td> </tr> <tr> <td>Guía Peñín 2019</td> <td>90-5*(2013)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Feb19</td> <td>89 (2013)</td> </tr> <tr> <td>Guía Peñín 2017</td> <td>92-5*(2012)</td> </tr> <tr> <td>Vivir el Vino 2017</td> <td>92 (2012)</td> </tr> <tr> <td>James Suckling_Dic16</td> <td>91 (2012)</td> </tr> <tr> <td>Jancis Robinson_Aug16</td> <td>15,5/20 (2012)</td> </tr> <tr> <td>Wine Spectator_Dic15</td> <td>89 (2011)</td> </tr> <tr> <td>Vinous/Tanzer IWC_Sep11</td> <td>90 (2009)</td> </tr> <tr> <td>Guía Repsol 2018</td> <td>90 (2012)</td> </tr> <tr> <td>Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014</td> <td>93 (2010)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Aug12</td> <td>90 (2009)</td> </tr> <tr> <td>Robert Parker WA_Abr16</td> <td>88 (2012)</td> </tr> <tr> <td>W&amp;SMag_Aug12</td> <td>88 (2009)</td> </tr> <tr> <td>Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla Plata (2012)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Decanter WWA 2013_Silver (2010)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Concours Mondial Bruselas 2013_Plata (2010)</td> <td></td> </tr> </table>	Robert Parker WA_May20	90 (2014)	Guía Peñín 2021	91-5* (2014)	Wine&SpiritsMag_Aug20	91 (2014)	Guía La Semana Vitivinícola 2020	95 (2014)	Vinous_March19	91 (2013)	James Suckling_Aug18	93 (2013)	John Gilman View from the Cellar_Dic18	92+ (2013)	Guía Peñín 2019	90-5*(2013)	Robert Parker WA_Feb19	89 (2013)	Guía Peñín 2017	92-5*(2012)	Vivir el Vino 2017	92 (2012)	James Suckling_Dic16	91 (2012)	Jancis Robinson_Aug16	15,5/20 (2012)	Wine Spectator_Dic15	89 (2011)	Vinous/Tanzer IWC_Sep11	90 (2009)	Guía Repsol 2018	90 (2012)	Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014	93 (2010)	Robert Parker WA_Aug12	90 (2009)	Robert Parker WA_Abr16	88 (2012)	W&SMag_Aug12	88 (2009)	Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla Plata (2012)		Decanter WWA 2013_Silver (2010)		Concours Mondial Bruselas 2013_Plata (2010)	
Robert Parker WA_May20	90 (2014)																																														
Guía Peñín 2021	91-5* (2014)																																														
Wine&SpiritsMag_Aug20	91 (2014)																																														
Guía La Semana Vitivinícola 2020	95 (2014)																																														
Vinous_March19	91 (2013)																																														
James Suckling_Aug18	93 (2013)																																														
John Gilman View from the Cellar_Dic18	92+ (2013)																																														
Guía Peñín 2019	90-5*(2013)																																														
Robert Parker WA_Feb19	89 (2013)																																														
Guía Peñín 2017	92-5*(2012)																																														
Vivir el Vino 2017	92 (2012)																																														
James Suckling_Dic16	91 (2012)																																														
Jancis Robinson_Aug16	15,5/20 (2012)																																														
Wine Spectator_Dic15	89 (2011)																																														
Vinous/Tanzer IWC_Sep11	90 (2009)																																														
Guía Repsol 2018	90 (2012)																																														
Guía Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos 2014	93 (2010)																																														
Robert Parker WA_Aug12	90 (2009)																																														
Robert Parker WA_Abr16	88 (2012)																																														
W&SMag_Aug12	88 (2009)																																														
Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla Plata (2012)																																															
Decanter WWA 2013_Silver (2010)																																															
Concours Mondial Bruselas 2013_Plata (2010)																																															

**Cata (John Gilman):** atractivamente aromático, complejo y ofrece un perfil afrutado de bayas oscuras, cassis, un toque de corteza de árbol, regaliz negro, una base extraordinariamente compleja de mineralidad de pizarra, suave, ahumado y una cucharada de ingredientes botánicos refinados en el registro superior. En el paladar, el vino es puro, con cuerpo y sumamente elegante, con un encantador núcleo sávido de fruta negra, excelente nota del suelo, taninos moderados y un encantador enfoque y agarre en el final largo y bellamente equilibrado. Es todavía un vino bastante joven y merece un poco más de tiempo en la bodega para redondear sus taninos, pero será excelente cuando esté listo para beber!.