



GOMARIZ 12 2021

Vino Blanco Dulce

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Enología	Inma Pazos & Ricardo Carreiro. Asesoramiento de Jean Francois Hebrard.
Web site	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Origen de las uvas	Selección de los viñedos más al Norte y con orientación Este en el Valle del Avia. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.
Suelos	Arenas graníticas fundamentalmente.
Orografía	Bancales y laderas suaves.
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España
Variedades	Treixadura Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. 40% de vendimia con mucha acidez y el resto sobremadura. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura con parada de fermentación cuando el equilibrio acidez/dulzor se estima óptimo. Vino al Estilo alemán. Afinado en depósito durante 4 meses. Embotellado en Día Flor en Febrero de 2022. Reposo en botella. 2021: Un verano no muy caluroso y lluvias esporádicas durante todo el ciclo, dando lugar a muchos problemas fúngicos; que en nuestro caso se trataron cuidadosamente, protegiendo las viñas contra enfermedades siendo previsores y vigilando constantemente las cepas. Venía una cosecha muy abundante: habían nacido muchos racimos y estaban (hasta el 31 de agosto) muy sanas. El 31 de Agosto en torno a las 20h en 5 minutos de granizo, perdimos una gran parte de la cosecha. Hubo que trabajar muy duro en las viñas las semanas posteriores y en vendimia en la bodega para hacer una escrupulosa selección de racimos. De esta forma, en detrimento de la cantidad, hemos llevado a producir vinos de una calidad similar a años anteriores. Las características de la añada ofrecen vinos de un perfil diferente a las inmediatamente anteriores: vinos muy atlánticos, frescos. Con menor grado y volumen pero con excelente acidez y muy aromáticos. Tienen fruta, pero son mucho más florales, hierbas aromáticas, en boca tienen menos peso, aunque sigue siendo el perfil de la treixadura el que domina, cuyo volumen característico, este año es menor. Pero hay una acidez muy buena, limpios, que al final acaban en longitud.
Elaboración	
Añada	
% VOL	8,70
Azúcares residuales (g/l)	93,50
Acidez Total (g/l)	8,10
Acidez Volátil (g/l)	0,33
pH	3,30
Sulfuroso Total (mg/l)	190
Producción (botellas)	5000
Formato	Cajas de 12X75 cl y 6X75 cl.
Significado de la Etiqueta	El número 12 que también se lee DOCE; en gallego significa “dulce”. Es además el vino número 12 de la bodega Coto de Gomariz.
Tª Servicio y Maridaje	9º C. Comida asiática, comidas picantes. Postres de hojaldre: tarta de manzana, pasteles y cremas. Foie en todas sus combinaciones.
Premios y Puntuaciones	Robert Parker WA_May20: 90 (2019); Guía Peñín 2023: 91 (2020); Vivir el vino 2021: 92 (2019); Robert Parker_WA_Feb2019: 88 (2017); Guía Peñín 2018: 89 (2015); James Suckling_Ago18: 89 (2016); Medalla de Plata en la Guía de Vinos, Destilados y bodegas de Galicia.
CATA	Amarillo pajizo, notas verdosas. Intensos aromas de melocotón blanco, piel de mandarina, naranja confitada, piña verde, jazmín, té verde, fósforo, cera de panal y hierbas aromáticas. Boca cítrica, fresca, sabroso equilibrio dulce-acido. Post gusto largo y sávido. Carácter mineral de suelo granítico. Vino que mejorará en botella. Integrando su intensa acidez, con el aditivo dulzor.