



GOMARIZ 12 2022

Vino Blanco Dulce

BODEGA COTO DE GOMARIZ
Viticultor Ricardo Carreiro Álvarez
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 Enero de 2023.

Elaboración **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.

Añada 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 vendimiarse 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) aunque no tan frescos, con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.

% VOL 8,60

Azúcares residuales (g/l) 79,30

Acidez Total (g/l) 7,80

Acidez Volátil (g/l) 0,47

pH 3,07

Sulfuroso Total (mg/l) 180

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 Guía Vivir el Vino 2023: 92 (2021); 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 adictivo dulce.

