



VX CUVEÉ CACO 2018

BODEGA	COTO DE GOMARIZ
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogo	Xosé Lois Sebío Puñal
Web	www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com
Origen de las uvas	Parcelas "Ferreira", reestructurada en 1994 y "Canceliña". Espalderas con poda doble cordón Royat y densidad de 5.000 plantas/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.
Suelos	Esquistos (xistos) y arcillas
Orografía	Bancales y laderas suaves.
Region. D.O.	Valle del Avia. Vino de Mesa
Varietades	Sousón, Caiño longo, Caiño da Terra, Carabuñeira y Mencía. Selección en campo, vendimia a mano en cajas de 18 Kg. Mesa de selección. Maceración y FA a temperatura controlada en depósitos troncocónicos de madera y acero inox. Con frecuentes remontados y/o bazuqueos. FML en barrica. Crianza 20 meses en barricas de nuevas de roble francés de 500 litros. Embotellado en Día Fruta en Agosto de 2021. Afinado en botella un mínimo de 6 meses.
Elaboración	
Añada	2018: Esta añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. El verano cálido, junto a un septiembre soleado y caluroso, nos llevaron a una vendimia sana. Las noches frías mantuvieron la acidez que aportó la frescura y equilibrio.
% VOL	14,1
azúcares Reductores (g/l)	1,30
Acidez Total (g/l)	5,81
Acidez Volátil (g/l)	0,63
Sulfuroso Total (mg/l)	57 (Contiene Baja dosis de Sulfitos)
pH	3,53
Producción (botellas)	2.500
Formato	6X75 cl y 3X1,5 l APTOS PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.
Significado de la Etiqueta	VX (Vino experimental) era la marca que se les ponía a las primeras barricas de tinto que envejecían en Coto de Gomariz. Caco era el diminutivo del padre de Ricardo.
Servicio y Maridaje	20°C. Decantación suave. Carnes rojas. Caza Mayor. Quesos curados. Guía Peñín 2021: 92 (2015); Robert Parker WA_May20: 91 (2015); Elmundovino.com_Jul19 15.5/20 (2009); Elmundovino.com_Nov17: 17/20 (2008); Vivir el Vino 2020: 94 (2009); Guía de los Vinos,; Destilados y Bodegas de Galicia 2020_Oro (2009); Vinous/Tanzer_Sep14 90 (2008); Vinous/Tanzer_Sep11: 91 (2007); Vinous/Tanzer_Sep10: 90 (2006); James Suckling_Dic16: 89 (2008); Robert Parker WA_Jan15: 90 (2007); Guía ABC 2017: 93; Wine Spectator_Dic15: 89; Guía Peñín 2020: 90 (2009); Guía Peñín 2019: 91 (2008); Guía Peñín 2015: 91; Guía Vivir el Vino: 93; Guía Repsol: 91 (2008)

Cata (Josh Reynolds): Rubí profundo. Especiado de madera, frutas negras y regaliz en la nariz y fragante en la boca. Muestra muy buena profundidad y enfoque, con una vainilla de calidad que añade un toque dulce. Se aferra con tenacidad en el final especiado, enmarcado por taninos suaves.