

# COTO DE GOMARIZ

---

## D.O. Ribeiro

Vino blanco crianza de la Viña O Figueiral, primera parcela restaurada por Caco Carreiro después de la aventura americana en el 1978 con variedades autóctonas del Ribeiro. Es la parcela que rodea la bodega Coto de Gomariz.

Vino de finca, con todas las variedades diferentes ya plantadas juntas en la propia parcela sobre suelos de arcilla con subsuelo de esquistos: Treixadura, Lado, Albariño, Godello, Loureira y algunas más hasta 12 variedades diferentes: Dona Blanca, Torrontés, Silveiriña, etc.



## FINCA O FIGUEIRAL 2019

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

70% Treixadura, 30% Godello, Albariño, Loureira y Lado.

### ELABORACIÓN

Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Final de fermentación en barricas nuevas de roble francés de 500L. Crianza sobre lías finas 10 meses, realizando *batonnage* periódicos para conseguir volumen y equilibrio. 12 meses en depósito y 6 meses en botella.

### NOTAS DE CATA

Color pajizo brillante. Aromas de flores blancas, hierbas de tocador, expresión frutal, especias dulces, roble cremoso. En boca es fresco, sabroso, equilibrado, elegante, especiado.

### MARIDAJE

Carnes blancas, queso curado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)