

CASAL DE ARMÁN '10

BLANCO

EVOLUCIÓN: 2013-2014

PRECIO: 10 €

GASTRONOMÍA: PESCADOS AZULES (VENTRISCA DE BÓNITO, ATÚN ROJO, SARDINAS)



94

Treixadura, Albariño y Godello; 6 meses en depósito, 6 semanas en botellero. 100.000 botellas.

Con la sutileza de matices de siempre pero con un punto más de potencia. Frescura en la nariz y en una boca equilibrada y potente, suave, amplia, vivaz. Consumo: 6°C.

ARMÁN SOBRE LIAS '08

BLANCO

EVOLUCIÓN: 2013-2014

PRECIO: 15 €

GASTRONOMÍA: PESCADOS BLANCOS, MARISCOS COCIDOS, ENSALADA DE PASTA



91

Treixadura; 8 meses en depósito y 20 en botellero.

Desarrollado y vivo al mismo tiempo, muy fino. Aromas elegantes y personales de fruta, pétalos secos de flor, hierba fresca y lácteos. Muy buen paso de boca, con cuerpo y nervio, sabroso. Consumo: 6°C.

COTO DE GOMARIZ [MARÍA ÁLVAREZ SERRANO]

BARRO DE GOMARIZ

32429 LEIRO (ORENSE)

TEL.: 671 641 982. FAX: 988 488 174

CORREO ELECTRÓNICO:

gomariz@cotodegomariz.com

WEB: www.cotodegomariz.com

TURISMO

CONCERTAR PREVIAMENTE. SALA DE CATAS

A base de buscar las esencias, es una de las casas adelantadas de Galicia en facetas de modernidad. Conceptos como agricultura sostenible, terruño o biodinámica son muy familiares al equipo de esta bodega. Eso se refleja en los vinos y es la causa más probable de la marcada personalidad y el carácter mineral, se diría que telúrico, de los Coto de Gomariz. Ese rasgo distintivo, que es causa de cierta controversia, aparece algo atenuado en la última entrega, seguramente por las circunstancias de la añada, en la que, por poner un ejemplo, una granizada acabó con la mayor parte de la cosecha de Loureiro. Un cambio que no será transitorio es el de la botella, ahora más acorde con el vino: unos vinos con claro potencial de buena evolución durante varios años debe vivir en una botella fácil de apilar y la actual borgoñesa se presta mejor al botellero que el envase de diseño anterior. Y con toda seguridad será más barata y versátil.

COTO DE GOMARIZ

1000 AÑOS DE FAMA Y PRESTIGIO



cotodegomariz.com

GOMARIZ X '10

BLANCO

EVOLUCIÓN: HASTA 2015

PRECIO: 12 €

GASTRONOMÍA: MARISCOS

POTENTES (PERCEBES),

PESCADOS EN GUIISO



95

95% Albariño, 5% Treixadura;
8 meses en depósito. 5.000 botellas.

Alta calidad pero aún muy joven; para guardar. Aroma franco y bien definido, con notas frutales de madurez, florales y un fino fondo mineral (fósforo). Con cuerpo y textura glicérica pero viva y alegre acidez, juvenil, sabroso, amplio. Consumo: 6°C.

COTO DE GOMARIZ '10

BLANCO

EVOLUCIÓN: 2013-2014

PRECIO: 12 €

GASTRONOMÍA: PESCADOS

AL HORNO, SEPIA A LA

PLANCHA, CHIPIRONES



92

80% Treixadura, 20% Godello,
Loureira y Albariño; 7 meses
en depósito. 72.000 botellas.

Con una profundidad y una riqueza de matices infrecuente en la zona. Aromas frutales, herbáceos frescos y minerales de marcada personalidad. Cuerpo medio, equilibrado y suave, fresco, sabroso. Consumo: 6°C.

COTO DE GOMARIZ COLLEITA SEL. '09

BLANCO

EVOLUCIÓN: HASTA 2015

PRECIO: 17 €

GASTRONOMÍA: ARROCES

MARINEROS, PASTA CON

MARISCO, AVES DE CORRAL



90

70% Treixadura, 30% Godello, Loureira,
Albariño y Lado; final de fermentación
y 10 meses en barrica, 12 en depósito,
3 en botellero. 2.500 botellas.

Con volumen y fresco, con futuro. Nariz rica en matices, con marcados minerales. Potente, vivo, equilibrado, amplio. Consumo: 6°C.