



## THE FLOWER AND THE BEE 2021 (Treixadura) LA FLOR Y LA ABEJA 2021 (Treixadura) A FLOR E A ABELLA 2021 (Treixadura)

<b>BODEGA</b>	Coto de Gomariz
<b>Propietario</b>	Ricardo Carreiro Álvarez
<b>Enólogo</b>	Xosé Lois Sebio Puñal
<b>Web site</b>	<a href="http://www.cotodegomariz.com">www.cotodegomariz.com</a>
<b>Origen de las uvas</b>	Selección de los viñedos más jóvenes en propiedad en Gomariz. 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.
<b>Suelos</b>	Arenas graníticas fundamentalmente, arcilla y esquistos.
<b>Orografía</b>	Bancales y laderas suaves.
<b>Localización</b>	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España
<b>Variedades</b>	Treixadura (100%). Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura. Levaduras autóctonas. Afinado en depósito. L1 Embotellado en Febrero de 2022. (Día Flor). <b>2021:</b> Un verano raro, pues no fue muy caluroso y llovió casi esporádicamente durante todo el ciclo, dando lugar a muchos problemas fúngicos; que en nuestro caso habíamos sido cuidadosos 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.
<b>Elaboración</b>	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 que otros años, con buena acidez y muy aromáticos. Tienen fruta, pero son mucho mas 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.
<b>Añada</b>	
<b>% VOL</b>	12,6 (13% Vol en etiqueta)
<b>Azúcares residuales (g/l)</b>	4,00
<b>Acidez Total (g/l)</b>	6,00
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,45
<b>pH</b>	3,16
<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	216
<b>Producción (botellas)</b>	60.000
<b>Formato</b>	Botella 75 cl. De Cajas de 12X75 cl. Magnums 1,5 l. La flor y la abeja son el principio de todo en la vid: la fecundación.
<b>Significado de la Etiqueta</b>	Es el punto de partida de elaboraciones más complejas, pero expresan muy bien los mismos criterios de calidad de sus hermanos mayores: identidad de los diferentes "Terroirs" del valle del Avia. Elegante expresión debido a sus suelos de origen granítico y un clima muy favorable para la maduración fenólica. Representa además la Filosofía de respeto a la Naturaleza.
<b>Tª Servicio y Maridaje</b>	9ºC. Pescados y Mariscos con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Bogavante, langosta. Carnes blancas y quesos con ligera curación. Cocina asiática: especiada.
<b>Prensa y Premios</b>	Robert Parker_WA_Mar22_90 (2020); Guía Peñín 2021_91-5* (2020); Decanter_Oct20_90 (2018); Robert Parker_WA_May20_90 (2018); Wine&Spirits_Aug20_90 (2018); Vinous_Mar19_91 (2016); Robert Parker_WA_Feb19_90+ (2017); Wine Spectator_Jan19_92 (2017); James Suckling_Aug18_89 (2017); Elmundovino.com_Jul18_15,5/20 (2017); Decanter_Mar18_94 (2016); Guía Vivir el Vino 2018_90 (2016); Robert Parker-Luis Gutierrez_Aug17_90 (2016); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla de Oro (2016); Guía Repsol 2018_91 (2016); James Suckling_Dic16_90 (2015); Vinous/Tanzer_Ene16_90 (2014); Decanter WWA 2014_Medalla de Bronce (2013); Vinous/Tanzer_Oct14_91 (2013); Wine Spectator_Nov15_89 (2013); Jancis Robinson_Julia Harding_Feb15_16/20 (2013); Wine & Spirits Magazine_Oct14_92 (2012); Jamie Goode's Wine Blog_Ene13_92 (2011)