



THE FLOWER AND THE BEE TREIXADURA 2022

La Flor y la Abeja TX / A Flor e A Abella TX

Vino Blanco

BODEGA	Coto de Gomariz
Propietario	Ricardo Carreiro Álvarez
Enólogos	Inma Pazos & Ricardo Carreiro. Consultor externo: Jean Francois Hebrard.
Web site	www.cotodegomariz.com www.losvinosdemiguel.com
Origen de las uvas	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. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.
Suelos	Arenas graníticas fundamentalmente, arcilla y esquistos.
Orografía	Bancales y laderas suaves.
Localización	Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España
Variedades	Treixadura (100%).
Elaboración	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 Marzo de 2023. (Día Flor). Apto para Veganos.
Añada	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. 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 vendimiar 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) con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.
% VOL	12,8 (13% Vol en etiqueta)
Azúcares residuales (g/l)	0,70
Acidez Total (g/l)	5,96
Acidez Volátil (g/l)	0,36
pH	3,24
Sulfuroso Total (mg/l)	128 (Mínimo uso de Sulfitos).
Producción (botellas)	60.000
Formato	Botella 75 cl. De Cajas de 12X75 cl. Magnums 1,5 l.
Significado de la Etiqueta	La flor y la abeja son el principio de todo en la vid: la fecundación. 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.
Tª Servicio y Maridaje	9°C. Pescados y Mariscos con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Bogavante, langosta. Carnes blancas y quesos con ligera curación. Cocina asiática: especiada.
Prensa y Premios	Decanter_Aug22: 94 (2021); Guía Peñin 2022: 90-5*(2021); Guía Vivir el Vino 2023: 91 (2021); Robert Parker_WA_Mar22_90 (2020); Guía Peñin 2021: 91-5* (2020); Vinous_Jun21: 91 (2019); Decanter Oct20: 90 (2019); Best Value Wines in 2020 in the World by Wine & Spirits Magazine_Jun21; Robert Parker_WA_May20:(2018);Wine&Spirits_Aug20:90(2018);Vinous/Tanzer_Mar19:(2016);RobertParkerWALuisG utierrez_Feb19:90+(2017);WineSpectator_Jan19:92(2017);JamesSuckling_Aug18:89(2017);Elmundovino.com_J ul18:15,5/20(2017);Decanter_Mar18:94 (2016); Robert Parker-Luis Gutierrez_Aug17: 90 (2016); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2023_Medalla de Oro (2021); 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)
Notas de Cata	De color amarillo brillante. Potentes aromas de huerto mineral con tintes y fondo de fruta con un matiz alimonado. Lleno de savia y penetrante en el paladar, ofreciendo nectarina jugosa, pera, naranja y madreSelva sabores destacan por su mineralidad calcárea. Muestra muy buena claridad y se eleva al final, con la pera y cítricos en el fondo. No se puede pedir más en un varietal Treixadura.