

COTO DE GOMARIZ

D.O. Ribeiro

The Flower and the Bee blanco, es un vino joven elaborado con la variedad Treixadura que se obtiene de viñedos cultivados con métodos ecológicos sobre suelos de esquistos, arenas graníticas y arcilla.



THE FLOWER AND THE BEE 2024 (BLANCO DE TREIXADURA)

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Treixadura.

ELABORACIÓN

Se realiza una minuciosa selección de los granos, que se cultivan bajo una viticultura sostenible y libre de tóxicos. Las cepas crecen en bancales y laderas suaves bien orientadas. Tras el doble proceso de selección, en el viñedo y en bodega, se efectúa un ligero prensado. Posteriormente se realiza un desfangado estático y una fermentación a baja temperatura. Permanece finalmente en depósitos unos siete meses antes de su embotellado y posterior reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Amarillo paja con tonalidades doradas. Limpio y brillante. De aromas varietales, presenta notas de fruta blanca madura y toques carnosos y cítricos. En boca es fresco, presenta un perfecto equilibrio entre la presencia de fruta y la acidez. De cuerpo medio, es largo y untuoso.

MARIDAJE

Aperitivo, arroces de pescado, ensaladas complejas, legumbres, pasta con salsa de pescado, pescado blanco a la parrilla, parrillada de verduras, guisos especiados de pescado, berenjenas rellenas.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com