



THE FLOWER AND THE BEE Sousón 2022

La Flor y la Abeja Sousón – A Flor e A Abella Sousón

Vino Tinto

BODEGA Coto de Gomariz
Propietario Ricardo Carreiro Álvarez
Enología Inma Pazos & Ricardo Carreiro. **Consultor externo:** Jean Francois Hebrard.
Web site www.losvinosdemiguel.com www.cotodegomariz.com

Origen de las uvas Selección de los viñedos más jóvenes 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.

Orografía Bancales y laderas suaves.

Localización Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España

Variedades Sousón (100%).

Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Maceración y fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas. Pasa por barrica 4 meses para ligero redondeo. Afinado en depósito y siempre reposa en botella al menos un mes en botella. Embotellado en Julio de 2023 en día fruta. APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.

Elaboración **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

Añada 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 vendimiarse 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 12,50 (13 en etiqueta)

Azúcares (g/l) 0,15

Acidez Total (g/l) 4,70

Acidez Volátil (g/l) 0,74

pH 3,53

Sulfuroso Total (mg/l) 60 (MINIMO USO DE SULFITOS)

Producción (botellas) 15.000

Formato Botellas 750 ml. Cajas de 12X75 cl. Botellas Magnum en cajas de 3x150cl

Significado Etiqueta La flor y la abeja son el principio de todo en la vid: la fecundación. Este vino 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 de Servicio y Maridaje 16°C. Pulpo a la Gallega. Cocido Gallego. Estofados. Potajes. Carnes de Cerdo Ibérico, incluido el Jamón Ibérico. Barbacoas.

Prensa Decanter_Jul22: **90** (2020); Guía Peñín 2022: **91-5*** (2020); Robert Parker WA_Feb22: **90** (2020); Guía Vivir el Vino 2023: **90** (2020); Vinous_Jun21: **91** (2018); Robert Parker WA_May20: **91** (2018); Wine&SpiritsMagazine_Aug20: **88** (2018); Guía La Semana Vitivinícola 2020: **91** (2018); Mundus Vini 2020: **Silver Medal** (2017); Guía Peñín 2020: **91-5***(2017); Elmundovino.com_Jul19: **15/20** (2017); Robert Parker WA_Feb19: **90** (2016); James Suckling_Aug18: **92** (2016); Vinous_Mar19: **90** (2015); Decanter-Pedro BallesterosMW_Jul17: **87** (2015); James Suckling_Dic16: **90** (2015); Robert Parker WA_Aug17: **88** (2015); Guía Vinos y Destilados de Galicia **Medalla Oro** (2018); Tom Cannavan's Wine-Pages.com_Jul16: **90** (2014); Wine&Spirits Magazine Aug15_Best Buy: **90** (2013); Vinous/Tanzer_Ene16:**90** (2013); Jancis Robinson_Julia Harding_Jun15: **16/20** (2013); Wine Spectator_Dic15: **87** (2013); JAMIE GOODE'S WINE BLOG_Jun13: **92** (2011); Wine & Spirits Magazine Oct14_Top100_Best Buy: **92** (2012)

Notas de Cata: Visual: rojo cereza-picota, ribete rubí-transparente con destellos rosáceos, limpio, brillante y con muy buena lágrima. Nariz: fruta roja fresca con algo de madurez, balsámico-mentolados, lácteos, algo de chuches, gominolas, hierba de monte bajo y regaliz. Boca: entrada suave, frutal, fresca, a fruta roja, cerezas, fresas, frambuesas, tanino presente pero sabroso, rico. Paso agradable. Buena acidez. Final medio no muy largo pero agradable y con su toque de ligero dulzor/amargor y sutil complejidad y toque vegetal que invita a otro trago.