



COTO DE
GOMARIZ

FICHA TÉCNICA

THE FLOWER AND THE BEE

2015 *Sousón*



BODEGA COTO DE GOMARIZ

Propietario Ricardo Carreiro Álvarez

Enólogo Xosé Lois Sebio Puñal

Web www.losvinosdemiguel.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. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steiner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

Suelos Arenas graníticas fundamentalmente.

Orografía Bancales y laderas suaves.

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

Variedades Sousón (100%).

Elaboración 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 hasta mayo y siempre reposa en botella al menos un mes en botella. Embotellado en Abril 2016 en día fruta.

% VOL 13

Azúcares reductores (g/l) 2,3

Acidez Total (g/l) 5,7

pH 3,65

Sulfuroso Total (mg/l) 51

Producción (botellas) 15.000

Formato Botellas de 75 cl - Cajas de 12 botellas.

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.

Servicio y Maridaje 16°C. Pulpo a la Gallega. Cocido Gallego. Estofados. Potajes. Carnes de Cerdo Ibérico, incluido el Jamón Ibérico. Barbacoas.

Prensa

Guía Peñín 2017 - 90-5*

James Suckling Dic16 - 90

Robert Parker WA May16 - 88

Wine&Spirits Magazine Aug15 Best Buy - 90

Vinous/Tanzer Ene16 - 90

Jancis Robinson, Julia Harding Jun15 - 16/20

JAMIE GOODE'S WINE BLOG Jun13 - 92

Wine & Spirits Magazine Oct14 Top100, Best Buy - 92

Cata (Verema) 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.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET

THE FLOWER AND THE BEE

2015 *Sousón*

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Just from the younger vineyards owned placed in Gomariz. 5000-6250 vines/Ha. No Synthesis or Insecticide products used.

Soils Granitic origin mainly.

Orography Terraces (Socalcos) and smooth slopes.

Location Gomariz, Leiro - D.O. Ribeiro - Ourense, Galicia, España.

Varietal breakdown Sousón 100%.

Winemaking Selection in field. Hand Harvest into 18 kg plastic-crates. Sorting table is used. Skin contact maceration at low temperature. Alcoholic fermentation in stainless steel under controlled temperature. Salvage yeast. Periodical Pump over and punch down is made. 4 months aging in Barrel. Wine rounds until bottling. Bottled in Fruit Day in April 2016.

% VOL 13

Reducing sugar (g/l) 2,3

Total acidity (g/l) 5,7

pH 3,65

Total Sulphites (mg/l) 51

Production (bottles) 15.000

Format Bottle 75 cl. 12 bottles cases.

Label explanation The flower and the bee are the beginning of everything in the vine fertilization. This wine is the entry level of Gomariz, but expresses very well the same criteria of quality of their older brothers: identity of the Avia Valley Terroirs. Elegant expression due to its granitic soils and favourable climate for the phenolic maturation. Represents also respect the Philosophy of Nature Protection.

Service y Food pairing 16 ° C. Stews. Iberian Pork, including Iberian ham. Barbecues. Octopus (Pulpo a la Gallega).

Press

Guía Peñín 2017 - 90-5*

James Suckling Dic16 - 90

Robert Parker WA May16 - 88

Wine&Spirits Magazine Aug15 Best Buy - 90

Vinous/Tanzer Ene16 - 90

Jancis Robinson, Julia Harding Jun15 - 16/20

JAMIE GOODE'S WINE BLOG Jun13 - 92

Wine & Spirits Magazine Oct14 Top100, Best Buy - 92

Tasting notes (Josh Reynolds) Vivid ruby-red. Intense blackcurrant, cherry pit and licorice aromas are complemented by hints of cola and black pepper. Sharply focused dark berry flavors are lifted by a jolt of smoky minerality and a repeating peppery note. Opens up slowly with aeration, picking up a floral quality that carries through a long, fruit-driven finish.