



COTO DE
GOMARIZ

FICHA TÉCNICA THE FLOWER AND THE BEE 2016 *Treixadura*



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 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.

Suelos Arenas graníticas fundamentalmente.

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 y terminado con comerciales. Afinado en depósito. Embotellado en Marzo de 2017. (Día Flor).

% VOL 13,05

Azúcares reductores (g/l) 1,3

Acidez Total (g/l) 6,12

pH 3,35

Sulfuroso Total (mg/l) 99

Producción (botellas) 75.000

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 9°C. Pescados y Mariscos con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con ligera curación.

Prensa

Guía Peñín 2017 - 90-5*

James Suckling Dic16 - 90

Guía Repsol 2017 - 91

Vinous/Tanzer Ene16 - 90

Vinous/Tanzer Oct14 - 91

Robert Parker WA May16 - 89

Robert Parker WA Oct13 - 90

Wine & Spirits Magazine Aug15 - 89

Wine Spectator Nov15 - 89

Jancis Robinson Julia Harding Feb15 - 16/20

Jamie Goode's Wine Blog Ene13 - 92

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2017 - Plata

Decanter WWA 14 - Bronce

Cata (Josh Reynolds) 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. Uno no puede encontrar más en un varietal Treixadura.



COTO DE
GOMARIZ



DATA SHEET

THE FLOWER AND THE BEE 2016 *Treixadura*

CELLAR COTO DE GOMARIZ

Owner Ricardo Carreiro Álvarez

Winemaker Xosé Lois Sebio Puñal

Website www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Selection from young vineyards in Gomariz owned. 5000-7200 vines/Ha. Totally free of Toxic products. Fukuoka and R. Steinner Theories applied on viticulture works.

Soils Granitic Sands mainly.

Orography Terraces (Socalcos) and smooth slopes.

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

Varietal breakdown Treixadura (100%).

Winemaking Selection in field. Hand Harvest into 18 kg plastic-crates. Sorting table is used. De-stemming, crushing and smooth pressing is made. Free-run juice is statically settled and fermented at low temperature in stainless steel vats. Salvage yeast is used finishing with commercial yeast. Wine rounds in the vat until bottling. Bottled in Flower Day in March 2017.

% VOL 13,05

Reducing sugar (g/l) 1,30

Total acidity (g/l) 6,12

pH 3,35

Total Sulphites (mg/l) 99

Production (bottles) 75.000

Format Bottle 75 cl. 12 bottles cases. Magnum 1,5 l.

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 9°C. Seafood with some complexity as turbot, cod, salmon. White meats and cheeses with light cure.

Press

Guía Peñín 2017 - 90-5*

James Suckling Dic16 - 90

Guía Repsol 2017 - 91

Vinous/Tanzer Ene16 - 90

Vinous/Tanzer Oct14 - 91

Robert Parker WA May16 - 89

Robert Parker WA Oct13 - 90

Wine & Spirits Magazine Aug15 - 89

Wine Spectator Nov15 - 89

Jancis Robinson Julia Harding Feb15 - 16/20

Jamie Goode's Wine Blog Ene13 - 92

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2017 - Plata

Decanter WWA 14 - Bronce

Tasting notes (Josh Reynolds) Bright yellow. Powerful scents of mineral-tinged orchard and pit fruits, with a lemony nuance adding lift. Sappy and penetrating on the palate, offering juicy nectarine, pear, orange and honeysuckle flavors underscored by chalky minerality. Shows very good clarity and lift on the finish, with the pear and citrus fruit notes echoing. One doesn't encounter much treixadura as a varietal bottling.