



COTO DE  
GOMARIZ

## FICHA TÉCNICA THE FLOWER AND THE BEE 2017 Treixadura



**BODEGA** COTO DE GOMARIZ

**Propietario** Ricardo Carreiro Álvarez

**Enólogo** Xosé Lois Sebio Puñal

**Web** [www.losvinosdemiguel.com](http://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. L1 Embotellado en Febrero de 2018. (Día Flor).

**% VOL** 14

**Azúcares reductores (g/l)** 1,3

**Acidez Total (g/l)** 5,66

**Acidez Volátil (g/l)** 0,38

**pH** 3,43

**Sulfuroso Total (mg/l)** 118

**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.

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

**Prensa**

Decanter\_Mar18 - 94 (2016)

Guía Peñín 2018 - 90-5\* (2016)

Guía Vivir el Vino 2018 - 90 (2016)

Robert Parker-Luis Gutierrez\_Aug17 - 90 (2016)

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018\_Medalla de Oro (2016)

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)

**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 madre selva 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

2017 *Treixadura*



### CELLAR COTO DE GOMARIZ

**Owner** Ricardo Carreiro Álvarez

**Winemaker** Xosé Lois Sebio Puñal

**Website** [www.losvinosdemiguel.com](http://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** 14

**Reducing sugar (g/l)** 1,3

**Total acidity (g/l)** 5,66

**Volatile acidity (g/l)** 0,38

**pH** 3,43

**Total Sulphites (mg/l)** 118

**Production (bottles)** 60.000

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

**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

Decanter\_Mar18 - 94 (2016)

Guía Peñín 2018 - 90-5\* (2016)

Guía Vivir el Vino 2018 - 90 (2016)

Robert Parker-Luis Gutierrez\_Aug17 - 90 (2016)

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2018\_Medalla de Oro (2016)

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)

**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.