



THE FLOWER AND THE BEE
A FLOR E A ABELLA
LA FLOR Y LA ABEJA
TREIXADURA 2024
Vino Blanco



Bodega	COTO DE GOMARIZ										
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.cotodegomariz.com										
Viticultor	Ricardo Carreiro Álvarez.										
Enología	Inma Pazos. Asesor técnico: Jean Francois Hebrard.										
Viñedo	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. DO Ribeiro.										
Suelos	Arenas graníticas, arcilla y esquistos.										
Variedades	TREIXADURA										
Orografía	Terrazas (Socalcos) y laderas suaves.										
Características de la añada	2024: después de una primavera que fue la más húmeda en Galicia de la serie histórica (1961), era de esperar que hubiera bastante riesgo de mildew, que afortunadamente se contuvo adecuadamente y no produjo estragos significativos. El verano comenzó con un junio húmedo también, pero julio y agosto fueron cálidos y secos (quinto agosto más cálido desde que hay reportes) llegando las uvas a una maduración fenólica óptima y un equilibrio con la acidez excelente, porque las plantas tenían un gran vigor gracias a las lluvias primaverales y resistieron perfectamente el verano. Comenzamos la vendimia en el momento exacto para traer las variedades más tempranas en el momento ideal y continuar progresivamente vendimiando antes de las lluvias de finales de septiembre. Tintos maduros, muy florales y afrutados y blancos super aromáticos definen esta excelente añada.										
Elaboración	Vendimia manual en cajas de 18 Kg. mesa de selección. Prensado neumático. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura. Levaduras Autóctonas. Crianza con sus lías hasta embotellado. Embotellado en Día Flor en MARZO 2025. Apto para veganos.										
Análítica	<table border="1"><tr><td>%Vol</td><td>13,2 (13 ETIQUETA)</td></tr><tr><td>Azúcares reductores (g/l)</td><td>1,80</td></tr><tr><td>Acidez Total (g/l)</td><td>5,25</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,32</td></tr><tr><td>Sulfuroso Total (mg/l)</td><td>75</td></tr></table>	%Vol	13,2 (13 ETIQUETA)	Azúcares reductores (g/l)	1,80	Acidez Total (g/l)	5,25	pH	3,32	Sulfuroso Total (mg/l)	75
%Vol	13,2 (13 ETIQUETA)										
Azúcares reductores (g/l)	1,80										
Acidez Total (g/l)	5,25										
pH	3,32										
Sulfuroso Total (mg/l)	75										
Producción (nº botellas)	70.000 de 75 cl.										
Formatos	Cajas de 12x75 cl.										
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 porque expresan los mismos criterios de calidad de sus hermanos mayores: identidad de los diferentes "Terroirs" de Gomariz. Representa además la Filosofía de respeto a la Naturaleza.										
Servicio y Maridaje	Tº: 9ºC. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación. Cocina especiada. Asiática.										
Puntuaciones	Vinous_Mar25: 91 (2023); Beth Willard-TimAtkinsMW_Mar25: 91 (2023); James Suckling_Oct24 91 (2023); Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 93 (2023); Guía Peñin 2024: 90-5* (2023); Robert Parker_WA_Jul24: 91+ (2023); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2025 Oro (2023); Jancis Robinson_Feb24: 16/20 (2022); Guía Vivir el Vino 2023: 91 (2021); Decanter_Aug22: 94 (2021); Best Value Wines in 2020 in the World by Wine & Spirits Magazine_Jun21; WineSpectator_Jan19: 92 (2017); Decanter_Mar18: 94 (2016); Guía Repsol 2018: 91 (2016); Wine & Spirits Magazine_Oct14: 92 (2012); Jamie Goode's Wine Blog_Ene13: 92 (2011)										
Notas de Cata	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. No se puede pedir más en un varietal Treixadura.										