



THE FLOWER AND THE BEE Sousón 2020

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

BODEGA Coto de Gomariz
Propietario Ricardo Carreiro Álvarez
Enología Xosé Lois Sebio Puñal
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. 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 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 Junio de 2021 en día fruta.

Elaboración **2020:** El invierno fue anormalmente cálido y seco. Solo la gran cantidad de borrascas y ciclones extratropicales aportaron lluvia. Gloria, Ciara, Dennis, Jorge, etc.. En un invierno y entrada de primavera muy cálidos la brotación empezó temprano. Hasta la primera quincena de junio el calor y ausencia de precipitaciones fueron la norma general, luego la lluvia y las temperaturas no muy altas, provocaron muchos problemas criptogámicos.

Añada Mildiú en floración, black root, etc. Las lluvias bastante frecuentes hasta mediados de agosto provocaron algún problema de botrytis en las parcelas peor orientadas. En las mejor expuestas adelantaron la maduración y permitieron aguantar los niveles de acidez altos. Un septiembre cálido y seco permitió maduraciones altas con vinos muy musculosos y densos. Hubo que trabajar para no perder finura y elegancia. En el caso de los tintos, es un año de taninos muy dulces, maduraciones plenas en los blancos y frescos.

% VOL 13,60

Azúcares (g/l) 0,90

Acidez Total (g/l) 5,30

Acidez Volátil (g/l) 0,48

pH 3,67

Sulfuroso Total (mg/l) 98

Producción (botellas) 15.000

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

APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.

La flor y la abeja son el principio de todo en la vid: la fecundación.

Significado Etiqueta 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 Guía Peñín 2021: **91-5*** (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)

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.