



# THE FLOWER AND THE BEE Sousón 2022

## La Flor y la Abeja Sousón – A Flor e A Abella Sousón

### Vino Tinto

**BODEGA** Coto de Gomariz  
**Propietario** Ricardo Carreiro Álvarez  
**Enología** Inma Pazos & Ricardo Carreiro. **Consultor externo:** Jean Francois Hebrard.  
**Web site** [www.losvinosdemiguel.com](http://www.losvinosdemiguel.com) [www.cotodegomariz.com](http://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. Libre total de Tóxicos químicos. Viticultura sostenible con máximo respeto por la naturaleza.

**Suelos** Arenas graníticas fundamentalmente.

**Orografía** Bancales y laderas suaves.

**Localización** Gomariz - Leiro – D.O. Ribeiro – Ourense - Galicia - España

**Varietades** 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 Julio de 2023 en día fruta.

APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.

**Elaboración** **2022:** un año climático inusual para Galicia, con pocas precipitaciones y un verano excepcionalmente caluroso, donde se corrobora una vez más que los viñedos de Gomariz están en un terruño privilegiado. Mientras que, en las parcelas de fuera, llegó a haber paradas vegetativas puntuales que ralentizaron la maduración, o incluso pararon el ciclo, en Gomariz, las fuentes de agua del subsuelo mantuvieron las plantas a salvo y pudieron

**Añada** finalizar la maduración fenólica con éxito. Las altas temperaturas durante la primavera protegieron del acecho de las tan habituales enfermedades fúngicas, llegando a obtener una vendimia muy sana. Pero ha sido una cosecha donde el factor humano fue, sin duda, el más decisivo, pues con maduraciones muy desiguales en las diferentes parcelas, hubo que tener mucho tiento para asegurar el momento de vendimiar para recoger una cosecha equilibrada, con suficiente acidez y azúcar para construir los vinos deseados. Organolépticamente los vinos tienen grado alcohólico en los números de 2021 (menor que otros años) con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos largos y de buen recorrido en el tiempo.

**% VOL** 12,50 (13 en etiqueta)

**Azúcares (g/l)** 0,15

**Acidez Total (g/l)** 4,70

**Acidez Volátil (g/l)** 0,74

**pH** 3,53

**Sulfuroso Total (mg/l)** 60 (MINIMO USO DE SULFITOS)

**Producción (botellas)** 15.000

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

**Significado Etiqueta** La flor y la abeja son el principio de todo en la vid: la fecundación. Este vino 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** Decanter\_Jul22: **90** (2020); Guía Peñín 2022: **91-5\*** (2020); Robert Parker WA\_Nov23: **90+** (2022); Guía Vivir el Vino 2023: **90** (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); Elmundovino.com\_Jul19: **15/20** (2017); James Suckling\_Aug18: **92** (2016); Vinous\_Mar19: **90** (2015); Decanter-Pedro BallesterosMW\_Jul17: **87** (2015); James Suckling\_Dic16: **90** (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)

**Notas de Cata:** 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.