



**THE FLOWER AND THE BEE**  
**A FLOR E A ABELLA**  
**LA FLOR Y LA ABEJA**  
**TREIXADURA 2023**  
**Vino Blanco**



<b>Bodega</b>	COTO DE GOMARIZ										
<b>Dirección</b>	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) <a href="http://www.cotodegomariz.com">www.cotodegomariz.com</a>										
<b>Viticultor</b>	Ricardo Carreiro Álvarez.										
<b>Enología</b>	Inma Pazos. <b>Asesor técnico:</b> Jean Francois Hebrard.										
<b>Viñedo</b>	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.										
<b>Suelos</b>	Arenas graníticas, arcilla y esquistos.										
<b>Variedades</b>	TREIXADURA										
<b>Orografía</b>	Terrazas (Socalcos) y laderas suaves.										
<b>Características de la añada</b>	<p><b>2023:</b> Galicia sigue siendo el oasis de lluvias en España. Pues, en contraste con el resto de la península, hemos registrado algunos datos pluviométricos importantes: marzo fue húmedo, abril seco y en mayo las precipitaciones estuvieron asociadas a fenómenos tormentosos. La temperatura media estos meses fue de 14,2 grados centígrados, dos por encima de lo esperado.</p> <p>El verano fue cálido, continuando la tendencia de aumento de temperaturas de los últimos 60 años, pero mucho menos que 2022. Disponer de una reserva hídrica suficiente en el subsuelo durante los meses de julio y agosto ha ayudado a que las vides completen el ciclo vegetativo unas dos semanas antes de lo habitual. Ha sido una campaña de estar muy cerca del viñedo, controlando cada parcela de forma individual. Es una añada que premia a quienes han realizado la labor de deshojado, retirando las hojas para mejorar a tiempo la ventilación, según las necesidades. Nacieron muchos racimos, pero el mildiu afectó, tuvimos granizo en mayo, lo que redujo la cantidad esperada. Sin embargo, la producción finalmente fue algo superior a la de 2022. La vendimia manual debía realizarse de una forma mucho más eficiente, siendo el personal de la casa, que conoce la identidad de las parcelas quien realizó una preselección de racimos en la cepa y eligió sólo los óptimos en la mesa de selección. Los blancos son equilibrados, frescos y suaves. La palabra que mejor los define es elegancia.</p>										
<b>Elaboración</b>	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 febrero de 2024. Apto para veganos.										
<b>Análítica</b>	<table border="1"><tr><td><b>%Vol</b></td><td>12,9 (13 ETIQUETA)</td></tr><tr><td><b>Azúcares reductores (g/l)</b></td><td>2,80</td></tr><tr><td><b>Acidez Total (g/l)</b></td><td>5,5</td></tr><tr><td><b>pH</b></td><td>3,33</td></tr><tr><td><b>Sulfuroso Total (mg/l)</b></td><td>91</td></tr></table>	<b>%Vol</b>	12,9 (13 ETIQUETA)	<b>Azúcares reductores (g/l)</b>	2,80	<b>Acidez Total (g/l)</b>	5,5	<b>pH</b>	3,33	<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	91
<b>%Vol</b>	12,9 (13 ETIQUETA)										
<b>Azúcares reductores (g/l)</b>	2,80										
<b>Acidez Total (g/l)</b>	5,5										
<b>pH</b>	3,33										
<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	91										
<b>Producción (nº botellas)</b>	70.000 de 75 cl.										
<b>Formatos</b>	Cajas de 12x75 cl.										
<b>Significado de la Etiqueta</b>	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.										
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tº: 9ºC. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación. Cocina especiada. Asiática.										
<b>Puntuaciones</b>	Guía Peñin 2023: <b>91-5*</b> (2022); Robert Parker_WA_Nov23: <b>91</b> (2022); Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2024 <b>Medalla de Oro</b> (2022); Guía Vivir el Vino 2023: <b>91</b> (2021); Vinous_Jun21: <b>91</b> (2019); Decanter_Aug22: <b>94</b> (2021); <b>Best Value Wines in 2020</b> in the World by Wine & Spirits Magazine_Jun21; WineSpectator_Jan19: <b>92</b> (2017); Decanter_Mar18: <b>94</b> (2016); Guía Repsol 2018: <b>91</b> (2016); James Suckling_Dic16: <b>90</b> (2015); Decanter WWA 2014 <b>Medalla de Bronce</b> (2013); Wine Spectator_Nov15: <b>89</b> (2013); Jancis Robinson_Julia Harding_Feb15: <b>16/20</b> (2013); Wine & Spirits Magazine_Oct14: <b>92</b> (2012); Jamie Goode's Wine Blog_Ene13: <b>92</b> (2011).										
<b>Notas de Cata</b>	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.										