

THE FLOWER AND THE BEE

VINO BLANCO seco monovarietal procedente de las viñas más jóvenes de Gomariz en suelos de arena fundamentalmente.

Etiquetado también en su traducción al español "LA FLOR Y LA ABEJA" o en gallego "A FLOR E A ABELLA".

Las abejas que hacen la polinización de la flor de la vid dan inicio al ciclo de las uvas; al igual que esta referencia da comienzo a conocer los vinos de Gomariz. Exquisita expresión de la uva reina del Ribeiro: Treixadura. Es un vino aromático, muy equilibrado, con estructura en boca y gran frescura.

IGP (D.O): Ribeiro

Variiedad: Treixadura

Producción media anual (botellas): 75.000

Formatos: Cajas de 12x750ml y 3x1500ml



THE FLOWER AND THE BEE

VINO TINTO roble monovarietal procedente de las viñas más jóvenes en Gomariz en suelos de arena fundamentalmente.

Etiquetado también en su traducción al español LA FLOR Y LA ABEJA o en gallego A FLOR E A ABELLA.

Las abejas que hacen la polinización de la flor de la vid dan inicio al ciclo de las uvas; al igual que esta referencia da comienzo a conocer los vinos de Gomariz. La singular uva Sousón se cría unos pocos meses en barrica resultando en un vino de carácter, fruta roja, negra y violetas, fresco y muy equilibrado.

IGP (D.O): Ribeiro

Variiedad: Sousón

Producción media anual (botellas): 15.000

Formatos: Cajas de 12x750ml y 3x1500ml



COTO DE GOMARIZ

VINO BLANCO que hace honor a la historia de nuestra bodega situada en el Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica desde el s. X (desde el Século X) considerada la Milla de Oro del Ribeiro. Expresa la personalidad del terroir de Gomariz en un coupage de las variedades blancas mejor adaptadas, procedentes de las parcelas históricas en el Pago de As Viñas: O Figueiral, A Fonte, Préstimo, Viña Grande, Lavandeira, A Cerrada, Lama de Barco y O Barreiro; plantadas en suelos de arcilla, esquistos y arena granítica. Complejo en aromas, balsámico, carnoso, fresco y largo.

IGP (D.O): Ribeiro

Variiedad: Treixadura 70%, Godello, Albariño y Loureira

Producción media anual (botellas): 50.000

Formatos: Cajas de 12x750ml; 6x750ml y 3x1500ml



ABADÍA DE GOMARIZ

VINO TINTO procedente de las viñas históricas de la familia Carreiro en Gomariz: Vilerma, Viña de Ramón, O Inferniño, O Campo, O Pazo y O Taboleiro con suelos de arcilla, esquistos y arena granítica. Crianza del coupage de las variedades tintas mejor adaptadas en bodega de roble francés de 500 L durante 12 meses y adecuado envejecimiento en botella.

Su nombre hace honor a la antigua Abadía del S. X situada en Gomariz; el Coto Vitícola más antiguo de la Península Ibérica (desde el Século X). Equilibrada expresión atlántica con taninos pulidos y agradable paso por boca con un fresco final.

IGP (D.O): Ribeiro

Variiedad: Sousón, Brancellao, Ferrol y Mencía

Producción media anual (botellas): 20.000

Formatos: Cajas de 12x750ml; 6x750ml y 3x1500ml



GOMARIZ X ALBARIÑO

VINO BLANCO de albariño en suelos de arena granítica y esquistos (Xistos) de Gomariz, lejos de la influencia directa del mar, resultando un vino maduro, complejo, de acidez muy equilibrada. Muy original y de producción limitada, aromas de manzana madura y armonioso final.

IGP (D.O): Ribeiro

Variiedad: Albariño 95% y Treixadura

Producción media anual (botellas): 5.000

Formatos: Cajas de 12x750ml; 6x750ml y 3x1500ml



GOMARIZ X GODELLO

VINO BLANCO de godello en suelos de arena granítica en las terrazas en exposición SE-SO de la viña O Taboleiro. X viene de "viñedos eXcepcionais" que significa excepcionales. Es un godello muy original de una parcela icónica para Gomariz.

IGP (D.O): Ribeiro

Variiedad: Godello

Producción media anual (botellas): 3.000

Formatos: Cajas de 12x750ml y 3x1500ml



COTO DE GOMARIZ FINCA O FIGUEIRAL

VINO BLANCO de la primera parcela restaurada por Caco Carreiro en 1978 con una mezcla de variedades autóctonas y representa un paso adelante en los blancos de Ribeiro. Fermenta espontáneamente y se cría alrededor de 10 meses en barricas de 500 l de roble francés de diferentes usos. Expresa la mejor versión del exclusivo terroir de Gomariz; un vino complejo y de largo final que evolucionará en un gran blanco de guarda.

IGP (D.O): Ribeiro

Variiedad: Treixadura 70%, Godello, Albariño, Loureira, Lado y otras minoritarias

Producción media anual (botellas): 3.300

Formatos: Cajas de 6x750ml y 3x1500ml



VX CUVÉE CACO

VINO TINTO que honra la memoria de Caco (diminutivo de Ricardo) fundador de Coto de Gomariz. Visionario e inteligente emigrante que nunca se desvinculó de sus orígenes y quiso devolverle a Gomariz su prestigioso pasado. A Ferreira, situada en un maravilloso mirador expuesta al SE sobre el valle de Gomariz, fue el Viñedo Experimental (VX) donde se realizó el I+D para lograr el desarrollo de la crianza de los tintos atlánticos como vinos de guarda.

Este "cuveé" de cepas autóctonas se cría 20 meses en barricas de 500L de roble francés. Potente, maduro, elegante y exquisitamente fresco, VX Caco envejece lento y cómodamente en botella. Sólo se elabora en añadas excepcionales.

IGP (D.O): sin D.O.

Variiedad: Sousón 50%, Caiño Longo, Caiño da terra, Carabuñeira y Mencía

Producción media anual (botellas): 2.500

Formatos: Cajas de 6x750ml y 3x1500ml

