



**THE FLOWER AND THE BEE**  
**La Flor y la Abeja**  
**A Flor e A Abella**  
**Sousón 2023**  
**Vino Tinto**



<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>Consultor externo:</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										
<b>Suelos</b>	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).										
<b>Variedades</b>	SOUSÓN										
<b>Orografía</b>	Terrazas (Socalcos) y pendientes 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>	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 2024 en día fruta. APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.										
<b>Analítica</b>	<table border="1"> <tr> <td><i>%Vol</i></td> <td>12,2 (12,5 ETIQUETA)</td> </tr> <tr> <td><i>Azúcares reductores (g/l)</i></td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td><i>Acidez Total (g/l)</i></td> <td>5,96</td> </tr> <tr> <td><i>pH</i></td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td><i>Sulfuroso Total (mg/l)</i></td> <td>48</td> </tr> </table>	<i>%Vol</i>	12,2 (12,5 ETIQUETA)	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	0,05	<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,96	<i>pH</i>	3,7	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	48
<i>%Vol</i>	12,2 (12,5 ETIQUETA)										
<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	0,05										
<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,96										
<i>pH</i>	3,7										
<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	48										
<b>Producción (nº botellas)</b>	15.000 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. 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.										
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tº: 16ºC. Pulpo a la Gallega. Cocido Gallego. Estofados. Potajes. Carnes de Cerdo Ibérico, incluido el Jamón Ibérico. Barbacoas.										
<b>Puntuaciones</b>	Robert Parker WA_Nov23: <b>90+</b> (2022); Vinous_Jun21: <b>91</b> (2018); Guía La Semana Vitivinícola 2024: <b>94</b> (2022); Decanter_Jul22: 90 (2020); Guía Peñín 2023: 91-5* (2021); Mundus Vini 2020: <b>Silver Medal</b> (2017); Elmundovino.com_Jul19: <b>15/20</b> (2017); James Suckling_oct24: <b>90</b> (2022); Guía Vinos y Destilados de Galicia 2024 <b>Medalla Oro</b> (2022); Tom Cannavan's Wine-Pages.com_Jul16: <b>90</b> (2014); Jancis Robinson_Julia Harding_Jun15: <b>16/20</b> (2013); Wine Spectator_Dic15: <b>87</b> (2013); JAMIE GOODE'S WINE BLOG_Jun13: <b>92</b> (2011); Wine & Spirits Magazine Oct14_Top100_Best Buy: <b>92</b> (2012)										
<b>Notas de Cata</b>	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.										

