



**Bodegas
El Paraguas**

FAI UN SOL DE CARALLO 2016

**BRANCO CON CRIANZA
BODEGAS EL PARAGUAS
D.O. RIBEIRO**

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 86% treixadura, 9% godello e 5% albariño.

Producción: 582 botellas.

Permanencia en barrica: Doce meses de crianza en barricas borgoñonas de carballo francés de 600 litros.

Solos: Sito a unha altitude sobre o nivel do mar de entre 67 e 104 metros, o viñedo está composto por solos arenosos de base granítica (sábrego).

Viñedo: Selección das mellores cepas dun viñedo propio, sito no término de Ribadavia, ocupando unha superficie de 1,4 hectáreas.

Climatoloxía: Atlántico suave con certa influencia continental.

HISTORIA:

Bodegas El Paraguas nace en 2011 grazas ó encontro de dous profesionais con experiencia, que invisten todo o seu esforzo e coñecementos en recuperar o esplendor que un día tivo o Ribeiro. Felicísimo Pereira e Marcial Pita, ámbolos dous destacadas figuras do panorama vitivinícola galego, únense para crear brancos únicos. Móvelles un espírito innovador, que pretende empregar as tecnoloxías máis punteiras para relanzar un viño singular, con séculos de historia.

ELABORACIÓN:

Fai un Sol de Carallo 2016 é un viño elaborado na D.O. Ribeiro có triunvirato de grandes uvas autóctonas galegas: a treixadura, a albariño e a godello. Un viño elaborado a partir dunha selección de acios procedentes de vides sitas nos socalcos ou bancas máis favorecidos do noso viñedo prantado en 1892 e que foron elaborados íntegramente nunha barrica de 600 litros, traída a conciencia dun minúsculo carballal de Borgoña. Tras doce meses de crianza en madeira, o viño resultante permaneceu afinándose en botella ata a súa comercialización.

ANÁLISE SENSORIAL E VISUAL:

Presenta unha bonita e limpa cor amarela palliza con ribete ouro branco. No nariz desprega unha complexa gama aromática, que arranca coas notas da súa crianza en madeira (finas reminiscencias de ebanistería e especiados). Máis tarde seducen os seus toques cítricos (casca de pomelo e mandarina) perfectamente fundidos con aromas de froitas brancas coma pera e mazá conferencia xunto con aportes frorais sobre un fondo mineral e salino que evoca o mellor carácter de Galicia. En boca é amplo, complexo e moi graso á entrada. Desenrola un paso longo e elegante, combinando a froita e a mineralidade coas notas propias da súa crianza en barrica. Os aromas de froitas brancas e cítricas, así como as frorais, invaden todo o sutil percorrido. Postgusto longo que deixa un recordo grato que invita a repetir.

CONSUMO: Servizo: Temperatura ambiental de entre 11 e 14° C. / Disfrute: En perfecto estado ata 2023.

RECOÑOCEMENTOS:

2015



2014



2013

