

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 85% treixadura, 10% godello y 5% albariño.

Permanencia en barrica: La variedad godello permaneció tres meses de crianza en barricas borgoñonas de 300 litros de roble francés.

Suelos: Situado a una altitud sobre el nivel del mar de 225 metros, el viñedo con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arenosos.

Viñedo: Nuestro viñedo propio se sitúa en el término de Ribadavia (Ourense), en la desembocadura del río Avia con el Miño, ocupando una superficie de 1,1 hectáreas.

Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

HISTORIA: Bodegas El Paraguas nace gracias al encuentro de dos figuras del panorama vitivinícola gallego, el consultor Felicísimo Pereira y el bodeguero Marcial Pita. El mejor enólogo de Galicia en 2011, según la asociación de sumilleres Gallaecia; y el hombre que situó al tinto El Linze, en sólo dos cosechas, como mejor vino de España; unen sus fuerzas y su experiencia para producir un blanco único, El Paraguas Atlántico.

ELABORACIÓN: Cada varietal fue elaborado por separado, bien en depósitos de acero inoxidable o bien en barricas de roble francés. El nuevo embajador de los blancos gallegos responde a una filosofía elaboradora en la que se incorporan las últimas tecnologías en vinificación al servicio de viñedos de avanzada edad, en los que la intervención de Bodegas El Paraguas es mínima y siempre al servicio de la máxima calidad de los racimos.

ANÁLISIS SENSORIAL:

En la fase visual presenta un bonito y limpio color amarillo limón muy brillante. En nariz despliega elegantísimos aromas de frutas blancas (manzana y pera) junto con cítricos (lima) y agradables tonos de heno. Más tarde aparecen notas florales (mimosas y camomila) y de lavanda que le aportan carácter y personalidad sobre un fondo salino en el que la madera acompaña muy tenuemente. En boca es gustoso y graso, disfrutando de un paso sedoso, con una excelente combinación de fruta y acidez. Muy expresivo, con una destacada complejidad y persistencia. Marcadas notas balsámicas y cítricas en su final, dejando un placentero recuerdo de fruta en su postgusto.

CONSUMO:

Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 y 12° C.

Disfrute: En perfecto estado hasta mediados de 2016.

VALORACIONES SOBRE EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2011: MEJOR VINO DE ESPAÑA en categoría Blancos, para la Asociación Española de Periodistas del Vino
Medalla de oro en International Wine Guide 2012 y medalla de oro en elcatavinos.com, con 93 puntos.

-Distinción Gallaecia como uno de los mejores vinos en Galicia en 2012 y medalla de oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2013.

-Blanco del mes en Vinoselección, el más importante y antiguo club de vinos de España.

-Vino del mes en el número 178 de Vinum, revista internacional especializada con mayor difusión en España.

-Blanco del mes en el número 313 de Sobremesa, prestigiosa publicación decana en la información gastronómica en España.

-Mejor vino de Ribeiro y destacado entre los mejores españoles por la Guía de Vinos de la Semana Vitivinícola (94 puntos).

-Destacado en medios nacionales como El País, El Mundo, La Razón, ABC, Cadena Ser, El Economista, La Voz de Galicia, Televisión de Galicia (TVG) y El Correo Gallego.

-Destacado en medios especializados: Guía Peñín (90 puntos), Guía Repsol (91 puntos), Planetavino, Enólogos, vinogallego.com, mundovino.net y apoloybaco.com.

