



## EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2012

BLANCO CON CRIANZA PARCIAL  
BODEGAS EL PARAGUAS  
D.O. RIBEIRO

### 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 roble francés de 300 litros.

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: Situado 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:

El Paraguas Atlántico 2012 es un vino elaborado en la D.O. Ribeiro con el triunvirato de grandes uvas autóctonas gallegas: la treixadura, la albariño y la godello. 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 Y 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 2017.

VALORACIONES SOBRE EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2012: - 91+ puntos en The Wine Advocate (209), dirigida por Robert Parker.

- 91 puntos en la Guía Peñín 2014, la más reconocida de España.
- Medalla de oro en la publicación especializada internacional Gilbert & Gillard y medalla de oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2014.
- Destacado en medios nacionales como XL Semanal (vino de la semana), El País, El Mundo, ABC, La Razón y La Voz de Galicia.
- 94 puntos en el prestigioso portal especializado elcatavinos.com.
- 92,08 puntos en la Guía Wine Up del periodista FIJEV Joaquín Parra.

