



## EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2012

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

### INFORMACIÓN BÁSICA:

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

Permanencia na barrica: A variedade godello permaneceu tres meses de crianza en barricas de carballo francés de 300 litros.

Solos: Situado a unha altitude de 225 metros, o viñado co que traballa Bodegas El Paraguas está composto por solos arenosos.

Viñado: O noso viñado propio sitúase no concello de Ribadavia, na confluencia do río Avia no Miño, e ocupa unha superficie de 1,1 hectáreas.

Climatoloxía: Atlántico suave con influencia continental.

### HISTORIA:

Bodegas El Paraguas nace gracias ao encontro de dúas figuras do panorama vitivinícola galego, o consultor Felicísimo Pereira e o bodegueiro Marcial Pita. O mellor enólogo de Galicia en 2011, segundo a asociación de sumilleres Gallaecia; e o home que situou ao tinto El Linze, en tan só dúas colleitas, como mellor viño de España; xuntan as súas forzas e experiencia para producir un branco único, El Paraguas Atlántico.

### ELABORACIÓN:

El Paraguas Atlántico 2012 é un viño elaborado na D.O. Ribeiro a partires de tres uvas autóctonas galegas: a treixadura, a albariño e a godello. Cada unha delas foi elaborada independentemente, ben en depósitos de aceiro inoxidable, ben en barricas de carballo francés. O novo embaixador dos brancos galegos responde a unha filosofía elaboradora na que se incorporan ás últimas tecnoloxías en vinificación ao servizo de viñedos de idade avanzada, nos que a intervención de Bodegas El Paraguas é mínima e sempre ao servizo da máxima calidade dos racimos.

### ANÁLISIS SENSORIAL E VISUAL:

Presenta unha bonita cor amarela limón, limpa e moi brillante. O viño arrecende a elegantes aromas de froitas brancas (mazá e pera) xunto con cítricos (lima) e agradables tonos de heno. Máis tarde aparecen notas florais (mimosas e camomila) e de lavanda que lle aportan carácter e personalidade sobre un fondo salino no que a madeira acompaña sen agochar os demais aromas. En boca é graxo e saboroso, desfrutando dun paso sedoso, cunha excelente combinación de froita e acidez. Moi expresivo, cunha destacada complexidade e persistencia. Destacan as notas balsámicas e cítricas no seu final, deixando un practero recordo a froita no postgusto.

CONSUMO: Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 e 12° C. / Desfrute: En perfecto estado ata mediados de 2017.

RECOÑOCEMENTOS DE EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2012: - 91+ puntos en The Wine Advocate (209), dirixida por Robert Parker.

- 91 puntos na Guía Peñín 2014, a mais recoñocida de España.

- Medalla de ouro en Gilbert & Gaillard, prestixiosa publicación internacional; e medalla de ouro na Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2014.

- Destacado en medios nacionais como XI Semanal (viño da semana), El País, El Mundo, La Voz de Galicia e El Correo Gallego.

- 94 puntos na recoñocida web elcatavinos.com.

- 92.08 puntos na guía especializada Wine Up do xornalista FIJEV Joaquín Parra.

