



**Bodegas  
El Paraguas**

## EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2018

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

### INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 87% treixadura, 10% godello e 3% albariño.

Permanencia na barrica: A variedade godello permaneceu tres meses de crianza en barricas de carballo francés de 600 litros.

Solos: Situado a unha altitude sobre o nivel do mar de entre 67 e 104 metros, o viñedo da Cabrita no que traballa Bodegas El Paraguas está composto por solos arenosos de base granítica (sábrego). Igualmente, o viño está feito nun 35% de uvas da Castiñeira, de base granítica e situada entre 214 e 272 m. de altitude; e nun 17% por uvas do viñedo que rodea a adega, composoto de un solo semexante e una altitude de entre 359 e 391 metros.

Viñedo: A Cabrita sitúase no concello de Ribadavia, na confluencia do río Avia no Miño, e ocupa unha superficie de 1,4 hectáreas. A Castiñeira atópase na zona de Santo André, no mesmo municipio de Rivadavia, ocupando 2 hectáreas de terreo. A terceira viña atópase en Cenlle, ao estilo dos castelos de Burdeos.

Climatoloxía: Atlántico suave con influencia continental.

### ELABORACIÓN:

**El Paraguas Atlántico 2018** 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 as 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 acios.

### ANÁLISE SENSORIAL E VISUAL:

Cata fase visual: Viste unha cor amarelo limón con iridescencias pallizas e verdosas.

Cata fase olfactiva: O nariz é dominado pola variedade treixadura, mostrando o seu esplendor con froitas brancas como pera e floral como as mimosas.

Cata fase gustativa: Boca estruturada, ampla e marcadamente atlántica. O seu paso fresco é enfatizado polo carácter frutal no paso. Final longo, que invita á repetición.

CONSUMO: Servizo: Temperatura ambiental de entre 10 e 12° C. / Desfrute: En perfecto estado ata mediados de 2024.



### RECOÑOCEMENTOS / VENDIMIAS:

2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011
 92 Wine Advocate	 92 Wine Advocate	 94 GUÍAPEÑÍN	 92 Wine Advocate	 92 Wine Advocate	 91* Wine Advocate	 93 GUÍAPEÑÍN
 AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino	 93 GUÍAPEÑÍN	 AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino	 92 GUÍAPEÑÍN	 92 GUÍAPEÑÍN	 91 GUÍAPEÑÍN	 AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino