



EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2013

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

INFORMACIÓN BÁSICA:

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

Permanencia en barrica: La variedad godello permaneció cuatro meses de crianza en barricas borgoñonas de roble francés de 500 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, el consultor Felicísimo Pereira y el bodeguero Marcial Pita. Desde su constitución en 2011, Bodegas El Paraguas ha tenido un éxito rotundo, superando las expectativas generadas en torno a su nacimiento y a sus creadores.

ELABORACIÓN:

El Paraguas Atlántico 2013 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 color amarillo limón muy brillante. En nariz despliega elegantes 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 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 2019.

VALORACIONES SOBRE EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2013: - 95 puntos en elcatavinos.com, Mejor Blanco de España para el portal especializado.

- 92 puntos en el número 216 de The Wine Advocate, dirigida por Robert Parker, publicación más influyente en el mundo del vino internacional.

- 94 puntos en la Guía Gourmets de Vinos 2016, incluido en el Cuadro de Honor de la publicación.

- 94 puntos en la Guía de la Semana Vitivinícola 2015, mejor ribeiro de la añada 2013 y destacado entre los mejores vinos de España.

- 92 puntos en la Guía Peñín 2016, valorado entre los mejores blancos de España entre más de 11.200 vinos.

- 92 puntos en la Guía Repsol de Vinos 2015.

- 91,85 puntos en la Guía Wine Up 2015, mejor ribeiro de la publicación e incluido entre los 100 Mejores Vinos de España.

- Distinción Gallaecia como uno de los mejores vinos en Galicia en 2014 y Medalla de oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2015.

