

# LA SOMBRILLA 2017

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

## INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 91% treixadura y 9% albariño.

Permanencia en barrica: El 40% del vino fue fermentado y criado junto a sus finas lías durane seis meses en barricas borgoñonas de roble francés de 600 litros.

Suelos: Sito a una altitud sobre el nivel del mar de entre 214 y 272 metros, la Viña de La Castiñeira con la que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesta por suelos arenosos de base granítica.

Viñedo: La Castiñeira se encuentra en la zona de San Andrés del municipio de Ribadavia, expuesta en un anfiteatro y ocupando 2 hectáreas de terreno. Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

#### ELABORACIÓN:

La Sombrilla 2017 es un vino elaborado en la D.O. Ribeiro con las uvas autóctonas treixadura y albariño. El 60% del vino fue elaborado en un depósito de acero inoxidable en contacto con sus finas lías durante tres meses. El 40% del vino restante fue fermentado y criado junto a sus finas lías durante seis meses en barricas borgoñonas de roble francés de 600 litros. Cuando los dos vinos estuvieron rematados, se realizó el ensamblaje de La Sombrilla 2017.

# ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL:

Cata fase visual: Luce un color amarillo limón con irisaciones pajizas y doradas.

Cata fase olfativa: La nariz está dominada por la variedad treixadura, que exhibe su esplendor con frutas blancas como la pera y florales como las mimosas, sobre un tenue fondo de aromas procedentes de su estancia en barrica.

Cata fase gustativa: Boca estructurada, grasa y marcadamente atlántica. Su paso fresco está enfatizado por el carácter frutal en el recorrido. Final largo que invita a repetir.

Cata presentación etiqueta: Elegante etiqueta que evoca el carácter atlántico de Galicia.

Tipo botella: Borgoñona Isis.

### CONSUMO:

Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 y 12º C. Disfrute: En perfecto estado hasta mediados de 2025.

RECONOCIMIENTOS: 2016 2015







