



**Bodegas
El Paraguas**

LA SOMBRILLA 2017

BRANCO CON CRIANZA
BODEGAS EL PARAGUAS
D.O. RIBEIRO

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 91% treixadura e 9% albariño.

Permanencia en barrica: O 40% do viño foi fermentado e criado xunto ás súas finas lías durante seis meses en barricas borgoñonas de carballo francés de 600 litros.

Solos: Sito a unha altitude sobre o nivel do mar de entre 214 y 272 metros, a Viña da Castiñeira coa que traballa Bodegas El Paraguas está composta por solos arenosos de base granítica (sábrego).

Viñedo: A Castiñeira atópase na zona de San Andrés do municipio de Ribadavia, exposta nun anfiteatro e ocupando 2 hectáreas de terreo.

Climatoloxía: Atlántico suave con certa influencia continental.

ELABORACIÓN:

La Sombrilla 2017 é un viño elaborado na D.O. Ribeiro con uvas autóctonas de treixadura e albariño. O 60% do viño foi elaborado nun depósito de aceiro inoxidable en contacto coas súas finas lías durante tres meses. O 40% do viño restante foi fermentado e criado xunto ás súas finas lías durante seis meses en barricas borgoñonas de carballo francés de 600 litros. Cando os dous viños estiveron finados, realizouse a ensamblaxe de La Sombrilla 2017.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL:

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

Cata fase olfactiva: O nariz é dominado pola variedade treixadura, mostrando o seu esplendor con froitas brancas como pera e floral como as mimosas, sobre un lixeiro fondo de aromas procedentes da súa estancia en barrica.

Cata fase gustativa: Boca estruturada, graxa e pechadamente atlántica. O seu paso fresco é enfatizado polo carácter afroitado no curso. Final longo, que invita a repetir.

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

Tipo botella: Borgoñona Isis.

CONSUMO:

Servizo: Temperatura ambiental de entre 10 y 12º C. / Disfrute: En perfecto estado ata mediados de 2024.

RECOÑOCEMENTOS:



93

JAMESSUCKLING.COM

