



**Bodegas
El Paraguas**

LA SOMBRILLA 2015

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

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 92% treixadura, 4% godello y 4% albariño.

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

Suelos: Sito a una altitud sobre el nivel del mar de entre 240 y 310 metros, la Viña de Eladio con la que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesta por suelos arenosos de base granítica.

Viñedo: La Viña de Eladio 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 2015 es un vino elaborado en la D.O. Ribeiro con el triunvirato de grandes uvas autóctonas gallegas: la treixadura, la albariño y la godello. 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 2015.

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 12° C.

Disfrute: En perfecto estado hasta mediados de 2022.

