



**Bodegas
El Paraguas**

ASTILLERO 2015

BRANCO
BODEGAS EL PARAGUAS
VIÑO EXPERIMENTAL DA PARROQUIA
DE ESMELLE. FERROL

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 100% branco lexítimo.

Solos: Sito a unha altitude sobre o nivel do mar de entre 31 e 56 metros, a viña Fonte do Conde coa que traballa Bodegas El Paraguas está composta por solos argilosos de base de granito.

Viñedo: La Fonte do Conde está situado na parroquia ferrolana de Esmelle. Ata onde sabemos, está rexistrado como o viñedo máis setentrional de España.

Un viñedo situado con exposición e orientación sueste e protexido dos ventos do norte.

Climatoloxía: Brutalmente atlántica.

PREPARACIÓN:

Astillero 2015 é un viño feito en colaboración co CFEA de Guísamo, organismo integrado na Xunta de Galicia que cedeu as instalacións para esta iniciativa de I + D, coa variedade de uva branco lexítimo, documentada como a caste máis antiga de Galicia. Un branco deseñado nun tanque de aceiro inoxidable de 35 litros en contacto coas súas lías finas.

ANÁLISE SENSORIAL E VISUAL:

Cata fase visual: Luce unha cor amarelo palla con iridescencia verde.

Cata fase olfativa: O nariz é dominado polos trazos característicos da variedade branco lexítimo, con aromas florais e de froitos con oso, sobre un sabor forte salino.

Cata fase gustativa: Boca de paso lixeiro, con acidez elevada e marcadamente atlántica. O seu paso fresco está enfatizada polo seu carácter frutal.

Cata presentación etiqueta: Etiquetas elegante que evoca a industria característica histórica na ría de Ferrol (A Coruña).

CONSUMO:

Servizo: A temperatura ambiente entre 10 e 12° C.

Experiencia: En perfecto estado ata o inicio de 2018.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Nome do enólogo: Felicísimo Pereira.

Data de embotellado: 07/2016.

Graduación alcólica: 11,5% vol.

Acidez volátil (en ácido acético): 0,49 g/l.

Acidez total (en ácido tartárico): 6,27 g/l.

PH: 3,44.

Azúcar residual: 0,5 g/l.

