



**Bodegas
El Paraguas**

FAI UN SOL DE CARALLO 2016

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

INFORMACIÓN BÁSICA:

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

Producción: 582 botellas.

Permanencia en barrica: Doce meses de crianza en barrica borgoñona de segundo uso de roble francés de 600 litros.

Suelos: Situado a una altitud sobre el nivel del mar de entre 67 y 104 metros, el viñedo con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arenosos de base granítica.

Viñedo: Selección de las mejores cepas de nuestro viñedo propio, situado en el término de Ribadavia (Ourense), ocupando una superficie de 1,4 hectáreas.

Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

HISTORIA: Bodegas El Paraguas nace en 2011 gracias al encuentro de dos profesionales con experiencia, que invierten todo su esfuerzo y conocimientos en recuperar el esplendor del que un día gozó el Ribeiro. Felicísimo Pereira y Marcial Pita, ambos destacadas figuras del panorama vitivinícola gallego, se unen para crear blancos únicos. Les mueve un espíritu innovador, que busca utilizar las últimas tecnologías para relanzar un vino singular, con siglos de historia.

ELABORACIÓN: **Fai un Sol de Carallo 2016** es un vino concebido en la D.O. Ribeiro con el triunvirato de grandes uvas autóctonas gallegas: la treixadura, la albariño y la godello. Un vino elaborado a partir de una selección de racimos procedentes de vides situadas en los socalcos o bancales más favorecidos de nuestro viñedo plantado en 1892 y que han sido elaborados íntegramente en una barrica de 600 litros, traída a conciencia de un minúsculo robledal de Borgoña. Tras doce meses de crianza en madera, el vino resultante ha permanecido afinándose en botella hasta su comercialización.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL:

Presenta un bonito y limpio color amarillo pajizo con ribete oro blanco. En nariz despliega una compleja gama aromática, que arranca con las notas de su crianza en madera (finas reminiscencias de ebanistería y especiados). Más tarde seducen sus toques cítricos (cáscara de pomelo y mandarina) perfectamente fundidos con aromas de frutas blancas como pera y manzana conferencia junto con aportes florales sobre un fondo mineral y salino que evoca el mejor carácter de Galicia. En boca es amplio, complejo y muy graso a la entrada. Desarrolla un paso largo y elegante, combinando la fruta y la mineralidad con las notas propias de su crianza en barrica. Los aromas de frutas blancas y cítricas, así como las florales, invaden todo el sutil recorrido. Postgusto largo que deja un recuerdo grato que invita a repetir.

CONSUMO: Servicio: Temperatura ambiental de entre 11 y 14° C. / Disfrute: En perfecto estado hasta 2023.

VALORACIONES:

2015



2014



2013

