



Bodegas El Paraguas

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 87% treixadura, 10% godello y 3% albariño.

Permanencia en bodega: La variedad godello permaneció tres meses de crianza en barricas borgoñonas de roble francés de 600 litros.

Suelos: Sito a una altitud sobre el nivel del mar de entre 67 y 104 metros, el viñedo de La Cabrita con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arenosos de base granítica. Igualmente, el vino está participado al 35% por uvas de La Castiñeira, de base granítica y situada a una altitud de entre 214 y 272 m; y en un 17% por uvas del viñedo que rodea la bodega, con una composición de suelo semejante y una altitud de entre 359 y 391 metros.

Viñedos: La Cabrita está situada en el término de Ribadavia (Ourense), en la desembocadura del río Avia con el Miño, ocupando una superficie de 1,4 hectáreas. La Castiñeira se encuentra en la zona de San Andrés del mismo municipio de Ribadavia, ocupando 2 hectáreas de terreno en un anfiteatro. El tercer viñedo se sitúa rodeando la bodega sita en Cenlle, al estilo de los châteaux bordeleses.

Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

ELABORACIÓN:

El Paraguas Atlántico 2018 es un vino elaborado en la D.O. Ribeiro con el triunvirato de grandes uvas autóctonas gallegas: la treixadura, la albariño y la godello. Cada varietal de cada parcela fue elaborado por separado, bien en depósitos de acero inoxidable o bien en barricas de roble francés. El nuevo embajador de los blancos gallegos responde a una filosofía elaboradora en la que se incorporan las últimas tecnologías en vinificación al servicio de viñedos de avanzada edad, en los que la intervención de Bodegas El Paraguas es mínima y siempre al servicio de la máxima calidad de los racimos.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL:

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

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.

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

CONSUMO: Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 y 12° C. / Disfrute: En perfecto estado hasta mediados de 2024

VALORACIONES / AÑADAS:

2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011
 92 Mejor Vino Blanco de España	 92 Mejor Vino Blanco de España	 94 Mejor Vino Blanco de España	 92 Mejor Vino Blanco de España	 92 Mejor Vino Blanco de España	 91* Mejor Vino Blanco de España	 93 Mejor Vino Blanco de España
 AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino	 93 Mejor Vino Blanco de España	 AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino	 92 Mejor Vino Blanco de España	 92 Mejor Vino Blanco de España	 91 Mejor Vino Blanco de España	 AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino

