



EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2014

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

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 85% treixadura, 9% godello y 6% albariño.

Permanencia en bodega: La variedad godello permaneció tres meses de crianza en barricas borgoñonas de roble francés de 500 litros.

Suelos: Situado a una altitud sobre el nivel del mar de 225 metros, el viñedo con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arenosos.

Viñedo: Situado en el término de Ribadavia (Ourense), en la desembocadura del río Avia con el Miño, ocupando una superficie de 1,2 hectáreas.

Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

HISTORIA:

Bodegas El Paraguas nace gracias al encuentro de dos figuras del panorama vitivinícola, el consultor Felicísimo Pereira y el bodeguero Marcial Pita. Desde su constitución en 2011, Bodegas El Paraguas ha tenido un éxito rotundo, superando las expectativas generadas en torno a su nacimiento y a sus creadores. Entre sus principales reconocimientos, destaca el de bodega gallega mejor valorada con más de un vino presentado en The Wine Advocate, la publicación más influyente del planeta, dirigida por Robert Parker.

ELABORACIÓN:

El Paraguas Atlántico 2014 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 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 2020.

VALORACIONES SOBRE EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2014: - 94 puntos en el número 354 de la revista Sobremesa.

- 92 puntos en el número 224 de The Wine Advocate, dirigida por Robert Parker.

- Medalla de oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2016.

- 91,85 puntos en la Guía Wine Up 2016.

