



**Bodegas
El Paraguas**

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 100% blanco legítimo.

Suelos: Sito a una altitud sobre el nivel del mar de entre 31 y 56 metros, el viñedo de la Fonte do Conde con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arcillosos de base granítica.

Viñedo: La Fonte do Conde se establece en la parroquia ferrolana de Esmelle. Hasta donde sabemos, está registrado como el viñedo más septentrional de España. Una viña situada con exposición y orientación sureste y protegido de los vientos de componente norte.

Climatología: Brutalmente atlántica.

ELABORACIÓN:

Astillero 2015 es un vino elaborado en colaboración con el CFEA de Guísamo, organismo integrado en la Xunta de Galicia que cedió las instalaciones para esta iniciativa de I + D, con la variedad de uva blanco legítimo, documentada como la casta más antigua de Galicia.

Un blanco elaborado en un depósito de acero inoxidable de 35 litros en contacto con sus finas lías.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL:

Cata fase visual: Luce un color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Cata fase olfativa: La nariz está dominada por las notas características de la variedad blanco legítimo, con aromas florales y de frutas de hueso, sobre un marcado aroma salino.

Cata fase gustativa: Boca de paso ligero, con alta acidez y marcadamente atlántica. Su paso fresco está enfatizado por su carácter frutal.

Cata presentación etiqueta: Elegante etiqueta que evoca la histórica industria característica de la ría de Ferrol (A Coruña).

CONSUMO:

Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 y 12° C.

Disfrute: En perfecto estado hasta principios de 2018.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Nombre del enólogo: Felicísimo Pereira.

Fecha de embotellado: 07/2016.

Graduación alcohólica: 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.

ASTILLERO 2015

BLANCO
BODEGAS EL PARAGUAS
VINO EXPERIMENTAL DE LA PARROQUIA
DE ESMELLE, FERROL

