



**Bodegas
El Paraguas**

ASTILLERO 2016

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

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 2016 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 + i, con la variedad de uva blanco legítimo, documentada como la casta más antigua de Galicia. Tras la vendimia de los racimos en pequeñas cajas, estos se conducen a las instalaciones del CFEA de Guísamo, donde tiene lugar una premaceración en frío (6° C) durante 36 horas, previa al proceso de elaboración 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: 08/2017.

Graduación alcohólica: 11% vol.

Acidez volátil (en ácido acético): 0,34 g/l.

Acidez total (en ácido tartárico): 9,33 g/l.

PH: 3,10

