



## FAI UN SOL DE CARALLO 2013

BRANCO CON CRIANZA  
BODEGAS EL PARAGUAS  
D.O. RIBEIRO

93 puntos na The Wine Advocate

Mellor branco galego da colleita 2013, segundo  
a publicación mais influente do planeta

### INFORMACIÓN BÁSICA:

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

Producción: 640 botellas.

Permanencia en barrica: oito meses de crianza en barricas borgoñonas novas de carballo francés de 500 litros.

Solos: Situado a unha altitude sobre o nivel do mar de 225 metros, o viñado có que traballa Bodegas El Paraguas está composto por solos arenosos con base granítica.

Viñado: Selección das mellores cepas do noso viñado propio, situado no término de Ribadavia, ocupando unha superficie de 1,1 hectáreas.

Climatoloxía: Atlántico suave con certa influencia continental.

### HISTORIA:

Bodegas El Paraguas nace en 2011 grazas ó encontro de dous profesionais con experiencia, que invisten todo o seu esforzo e coñecementos en recuperar o esplendor que un día tivo o Ribeiro. Felicísimo Pereira e Marcial Pita, ámbolos dous destacadas figuras do panorama vitivinícola galego, únense para crear brancos únicos. M

### ELABORACIÓN:

Fai un Sol de Carallo 2013 é un viño elaborado na D.O. Ribeiro có triunvirato de grandes uvas autóctonas galegas: a treixadura, a albariño e a godello. Un viño elaborado a partir dunha selección de racimos procedentes de vides sitas nos socalcos ou bancales máis favorecidos do noso viñado prantado en 1892 y que foron elaborados íntegramente nunha barrica de 500 litros, traída a conciencia dun minúsculo carballal de Borgoña. Tras oito meses de crianza en madeira nova, o viño resultante permaneceu afinándose en botella ata a súa comercialización.

### ANÁLISE SENSORIAL:

Presenta unha bonita e limpa cor amarela dorada con ribete ouro branco. No nariz desprega unha complexa gama aromática, que arranca coas notas da súa crianza en madeira (finas reminiscencias de ebanistería e especiados). Máis tarde seducen os seus toques cítricos (casca de pomelo e mandarina) perfectamente fundidos con aromas de froitas brancas coma pera e mazá conferencia xunto con aportes florais sobre un fondo mineral e salino que evoca o mellor carácter de Galicia. En boca é amplo, complexo e moi graso á entrada. Desenrola un paso longo e elegante, combinando a froita e a mineralidade coas notas propias da súa crianza en barrica. Os aromas de froitas brancas e cítricas, así como as frorais, invaden todo o sutil percorrido. Postgusto longo que deixa un recordo grato que invita a repetir.

CONSUMO: Servicio: Temperatura ambiental de entre 11 e 14º C. / Disfrute: En perfecto estado ata 2021.

### RECOÑOCEMENTOS DE FAI UN SOL DE CARALLO 2013:

- 93 puntos no número 216 de The Wine Advocate, mellor branco galego da colleita 2013, segundo a publicación de viños mais influente do planeta.
- 94 puntos na Guía Peñín 2016, valorado entre os mellores viños de España entre máis de 11.200 viños.

