



## FAI UN SOL DE CARALLO 2014

BRANCO CON CRIANZA  
BODEGAS EL PARAGUAS  
D.O. RIBEIRO

### INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 86% treixadura, 9% godello e 5% albariño.

Producción: 792 botellas.

Permanencia en barrica: Dez meses de crianza en barricas borgoñonas novas de carballo francés de 600 litros.

Solos: Situado a unha altitude sobre o nivel do mar de entre 80 e 225 metros, o viñedo có que traballa Bodegas El Paraguas está composto por solos arenosos de base granítica.

Viñedo: Selección das mellores cepas do noso viñedo propio, situado no término de Ribadavia, ocupando unha superficie de 1,25 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. Móvelles un espírito innovador, que pretende empregar as tecnoloxías máis punteiras para relanzar un viño singular, con séculos de historia.

### ELABORACIÓN:

Fai un Sol de Carallo 2014 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 viñedo prantado en 1892 e que foron elaborados íntegramente nunha barrica de 600 litros, traída a conciencia dun minúsculo carballal de Borgoña. Tras dez meses de crianza en madeira nova, o viño resultante permaneceu afinándose en botella ata a súa comercialización.

### ANÁLISE SENSORIAL E VISUAL:

Presenta unha bonita e limpa cor amarela palliza 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 fro-rais, invaden todo o sutil percorrido. Postgusto longo que deixa un recordo grato que invita a repetir.

CONSUMO: Servicio: Temperatura ambiental de entre 11 e 14° C. / Disfrute: En perfecto estado ata 2022.

### RECOÑOCEMENTOS DE FAI UN SOL DE CARALLO 2014:

- 92 puntos no número 224 de The Wine Advocate, a publicación de viños mais influente do planeta.

