



**Bodegas
El Paraguas**

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 88% treixadura, 9% godello y 3% albariño.

Permanencia en barrica: La variedad godello permaneció tres meses de crianza en barricas borgoñonas de roble francés de 600 litros.

Suelos: Sito a una altitud sobre el nivel del mar de entre 67 y 104 metros, el viñedo de La Cabrita con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arenosos de base granítica. Igualmente, el vino está participado al 25% por uvas de La Castiñeira, de base granítica y situado a una altitud de entre 214 y 272 m.

Viñedos: La Cabrita está situada en el término de Ribadavia (Ourense), en la desembocadura del río Avia con el Miño, ocupando una superficie de 1,4 hectáreas. La Castiñeira se encuentra en la zona de San Andrés del mismo municipio de Ribadavia, ocupando 2 hectáreas de terreno en un anfiteatro.

Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

ELABORACIÓN:

El Paraguas Atlántico 2017 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 de cada parcela 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.

Tipo botella: Borgoñona Isis.

CONSUMO: Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 y 12° C. / Disfrute: En perfecto estado hasta mediados de 2023

VALORACIONES / AÑADAS:

2016	2015	2014	2013	2012	2011
 92	 94	 92	 92	 91*	 93
 93	Mejor Vino Blanco de España  AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino	 92	 92	 91	Mejor Vino Blanco de España  AEPEV Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino

