



**Bodegas  
El Paraguas**

## ASTILLERO 2017

BRANCO  
BODEGAS EL PARAGUAS  
VIÑO EXPERIMENTAL DA PARROQUIA  
DE ESMELLE. FERROL

### INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 100% branco lexítimo.

Solos: Sito a unha altitude sobre o nivel do mar de entre 31 e 56 metros, a viña Fonte do Conde coa que traballa Bodegas El Paraguas está composta por solos argilosos de base de granito.

Viñedo: La Fonte do Conde está situado na parroquia ferrolana de Esmelle. Ata onde sabemos, está rexistrado como o viñedo máis setentrional de España.

Un viñedo situado con exposición e orientación sueste e protexido dos ventos do norte.

Climatoloxía: Brutalmente atlántica.

### PREPARACIÓN:

Astillero 2017 é un viño feito en colaboración co CFEA de Guísamo, organismo integrado na Xunta de Galicia que cedeu as instalacións para esta iniciativa de I + D + i, coa variedade de uva branco lexítimo, documentada como a caste máis antiga de Galicia. Un branco deseñado nun tanque de aceiro inoxidable de 35 litros en contacto coas súas lías finas.

### ANÁLISE SENSORIAL E VISUAL:

Cata fase visual: Luce unha cor amarelo palla con iridescencia verde.

Cata fase olfativa: O nariz é dominado polos trazos característicos da variedade branco lexítimo, con aromas florais e de froitos con oso, sobre un sabor forte salino.

Cata fase gustativa: Boca de paso lixeiro, con acidez elevada e marcadamente atlántica. O seu paso fresco está enfatizada polo seu carácter frutal.

Cata presentación etiqueta: Etiquetas elegante que evoca a industria característica histórica na ría de Ferrol (A Coruña).

### CONSUMO:

Servizo: A temperatura ambiente entre 10 e 12° C.

Experiencia: En perfecto estado ata o inicio de 2020.

### INFORMACIÓN ADICIONAL:

Nome do enólogo: Felicísimo Pereira.

Data de embotellado: 07/2018.

Graduación alcólica: 13% vol.

Acidez volátil (en ácido acético): 0,56 g/l.

Acidez total (en ácido tartárico): 6,88 g/l.

PH: 3,27

