



**Bodegas
El Paraguas**

LA SOMBRILLA 2015

**BRANCO CON CRIANZA
BODEGAS EL PARAGUAS
D.O. RIBEIRO**

INFORMACIÓN BÁSICA:

Uvas: 92% treixadura, 4% godello e 4% albariño.

Permanencia en barrica: O 40% do viño foi fermentado e criado xunto ás súas finas lías durante seis meses en barricas borgoñonas de carballo francés de 600 litros.

Solos: Sito a unha altitude sobre o nivel do mar de entre 240 y 310 metros, a Viña de Eladio coa que traballa Bodegas El Paraguas está composta por solos arenosos de base granítica.

Viñedo: A Viña de Eladio atópase na zona de San Andrés do municipio de Ribadavia, exposta nun anfiteatro e ocupando 2 hectáreas de terreo.

Climatoloxía: Atlántico suave con certa influencia continental.

ELABORACIÓN:

La Sombrilla 2015 é un viño elaborado na D.O. Ribeiro có triunvirato de grandes uvas autóctonas galegas: a treixadura, a albariño e a godello. O 60% do viño foi elaborado nun depósito de aceiro inoxidable en contacto coas súas finas lías durante tres meses. O 40% do viño restante foi fermentado e criado xunto ás súas finas lías durante seis meses en barricas borgoñonas de carballo francés de 600 litros. Cando os dous viños estiveron rematados, realizouse a ensamblaxe de La Sombrilla 2015.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL:

Cata fase visual: Viste unha cor amarelo limón con iridescencias pallizas e douradas.

Cata fase olfactiva: O nariz é dominado pola variedade treixadura, mostrando o seu esplendor con froitas brancas como pera e floral como as mimosas, sobre un lixeiro fondo de aromas procedentes da súa estancia en barrica.

Cata fase gustativa: Boca estruturada, graxa y pechadamente atlántica. O seu paso fresco é enfatizado polo carácter afroitado no curso. Final longo, que invita a repetir.

Cata presentación etiqueta: Elegante etiqueta que evoca o carácter atlántico de Galicia.

Tipo botella: Borgoñona Isis.

CONSUMO:

Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 y 12° C.

Disfrute: En perfecto estado ata mediados de 2022.

