



EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2013

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

INFORMACIÓN BÁSICA:

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

Permanencia na barrica: A variedade godello permaneceu catro meses de crianza en barricas de carballo francés de 500 litros.

Solos: Situado a unha altitude de 225 metros, o viñado co que traballa Bodegas El Paraguas está composto por solos arenosos.

Viñado: O noso viñado propio sitúase no concello de Ribadavia, na confluencia do río Avia no Miño, e ocupa unha superficie de 1,1 hectáreas.

Climatoloxía: Atlántico suave con influencia continental.

HISTORIA:

Bodegas El Paraguas nace gracias ao encontro de dúas figuras do panorama vitivinícola, o consultor Felicísimo Pereira e o adegaieiro Marcial Pita. Desde a súa constitución en 2011, Bodegas El Paraguas tivo un éxito rotundo, superando as expectativas xeradas en torno ó seu nacemento e a seus creadores.

ELABORACIÓN:

El Paraguas Atlántico 2013 é un viño elaborado na D.O. Ribeiro a partires de tres uvas autóctonas galegas: a treixadura, a albariño e a godello. Cada unha delas foi elaborada independentemente, ben en depósitos de aceiro inoxidable, ben en barricas de carballo francés. O novo embaixador dos brancos galegos responde a unha filosofía elaboradora na que se incorporan ás últimas tecnoloxías en vinificación ao servizo de viñedos de idade avanzada, nos que a intervención de Bodegas El Paraguas é mínima e sempre ao servizo da máxima calidade dos racimos.

ANÁLISIS SENSORIAL E VISUAL:

Presenta unha bonita cor amarela limón, limpa e brillante. O viño arrecende a elegantes aromas de froitas brancas (mazá e pera) xunto con cítricos (lima) e tonos de heno. Máis tarde aparecen notas florais e de lavanda que lle aportan carácter e personalidade sobre un fondo salino no que a madeira acompaña sen agochar os demais aromas. En boca é graxo e saboroso, desfrutando dun paso sedoso, cunha excelente combinación de froita e acidez. Moi expresivo, cunha destacada complexidade e persistencia. Destacan as notas balsámicas e cítricas no seu final, deixando un prazentero recordo a froita no postgusto.

CONSUMO: Servicio: Temperatura ambiental de entre 10 e 12° C. / Desfrute: En perfecto estado ata mediados de 2019.

RECOÑOCEMENTOS DE EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2013: - 95 puntos en elcatavinos.com, mellor branco de España para a recoñecida web.

- 92 puntos no número 216 de The Wine Advocate, dirixida por Robert Parker, publicación máis influente no mundo do viño internacional.

- 94 puntos na Guía Gourmets de Vinos 2016, incluído na honra da publicación.

- 94 puntos na Guía de Vinos da Semana Vitivinícola 2015, o mellor ribeiro da colleita 2013 e clasificado entre os mellores viños de España.

- 92 puntos na Guía Peñín 2016, valorado entre os mellores brancos de España entre máis de 11.200 viños.

- 92 puntos na Guía Repsol de Vinos 2015.

- 91,85 puntos na Guía Wine Up 2015, mellor ribeiro e incluído entre os 100 mellores viños de España.

- Distinción Gallaecia como un dos mellores viños en Galicia en 2014 y Medalla de ouro na Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2015.

