



EL PARAGUAS

ATLÁNTICO
2022

Bodegas
El Paraguas

INFORMACIÓN BÁSICA

Uvas: 88% treixadura, 8% godello y 4% albariño.

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

Suelos: Arenosos de base granítica.

Viñedos: La Cabrita, La Castiñeira, La Viña del Médico y Paraje de la Mina.

Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

Tirada: 13.500 botellas.

ELABORACIÓN

El Paraguas Atlántico 2022 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. Un blanco que 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 10-V-2023

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.

CONSUMO

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

Disfrute: En perfecto estado hasta finales de 2029.

Maridaje: Su acompañante ideal sería cualquier tipo de marisco, desde percebes hasta centollas o nécoras. Igualmente maridará a la perfección con guisos de pescado o con pimientos rellenos de changurro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Nombre del enólogo: Felicísimo Pereira.

Fecha de embotellado: 05/2023.

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Acidez volátil (en ácido acético): 0,34 g/l.

Acidez total (en ácido tartárico): 5,96 g/l.

Azúcar residual: 0,4 g/l.

Capacidad de la botella: 0,75 l.

2020

95
GUÍA VINOS
GOURMETS

93
Guía Peñín

2019

95
Tim
Atkin MW

93+
Guía Peñín

2018

93
Guía Peñín

93
Guía Peñín

2017

92
Guía Peñín

92
Guía Peñín

2016

93
Guía Peñín

92
Guía Peñín

2015

94
GUÍA VINOS
GOURMETS

94
Guía Peñín

2014

92
Guía Peñín

92
Guía Peñín

2013

92
Guía Peñín

92
Guía Peñín

