



**Bodegas  
El Paraguas**

# Fai un Sol de Carallo

2021



## INFORMACIÓN BÁSICA

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

**Permanencia en barrica:** Doce meses de crianza en barrica nueva borgoñona de roble francés de 600 litros.

**Suelos:** Situado a una altitud sobre el nivel del mar de entre 67 y 104 metros, el viñedo con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arenosos de base granítica.

**Viñedo:** Selección de las mejores cepas de nuestro viñedo propio de La Cabrita, situado en el término de Ribadavia (Ourense), ocupando una superficie de 1,5 hectáreas.

**Climatología:** Atlántico suave con cierta influencia continental.

**Tirada:** 786 botellas.

## ELABORACIÓN

**Fai un Sol de Carallo 2021** es un vino concebido en la D.O. Ribeiro con el triunvirato de grandes uvas autóctonas gallegas: la treixadura, la albariño y la godello. Un vino elaborado a partir de una selección de racimos procedentes de vides situadas en los socalcos o bancales más favorecidos de nuestro viñedo plantado en 1892 y que han sido elaborados íntegramente en una barrica de 600 litros, traída a conciencia de un minúsculo robleal de Borgoña. Tras doce meses de crianza en madera nueva, el vino resultante ha permanecido afinándose en botella hasta su comercialización.

## ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL Cata, 20-VI-2023

Presenta un bonito y limpio color amarillo pajizo con ribete oro blanco. En nariz despliega una compleja gama aromática, que arranca con las notas de su crianza en madera (finas reminiscencias de ebanistería y especiados). Más tarde seducen sus toques cítricos (cáscara de pomelo y mandarina) perfectamente fundidos con aromas de frutas blancas como pera y manzana conferencia junto con aportes florales sobre un fondo mineral y salino que evoca el mejor carácter de Galicia. En boca es amplio, complejo y muy graso a la entrada. Desarrolla un paso largo y elegante, combinando la fruta y la mineralidad con las notas propias de su crianza en barrica. Los aromas de frutas blancas y cítricas, así como las florales, invaden todo el sutil recorrido. Postgusto largo que deja un recuerdo grato que invita a repetir.

## CONSUMO Y MARIDAJE

**Servicio:** Temperatura ambiental de entre 11 y 14º C.

**Disfrute:** En perfecto estado hasta finales de 2030.

**Maridaje:** Un vino ideal para acompañar, quesos de leche cruda, pollo de corral y guisos de pescados, como el marmitako.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

**Nombre del enólogo:** Felicísimo Pereira.

**Fecha de embotellado:** 04/2023

**Graduación alcohólica:** 11,8 % vol.

**Acidez volátil (en ácido acético):** 0,44 g/l.

**Acidez total (en ácido tartárico):** 5,92 g/l.

**Azúcar residual:** 0,6 g/l.

**Capacidad de la botella:** 0,75 l.

2018

96

Guía Peñín

2017

94

Robalinho  
WINE ADVOCATE

94

Tim  
Atkin MW

2016

94

Guía Peñín

93+

Robalinho  
WINE ADVOCATE

2015

93

Robalinho  
WINE ADVOCATE

93

Guía Peñín

2014

93

Guía Peñín

92

Robalinho  
WINE ADVOCATE

2013

94

Guía Peñín

93

Robalinho  
WINE ADVOCATE

