



Bodegas
El Paraguas

ASTILLERO

brutalmente atlántico
2021

Vino de la parroquia
de Esmelle, Ferrol



INFORMACIÓN BÁSICA

Uvas: 100% blanco legítimo.

Suelos: Sito a una altitud sobre el nivel del mar de entre 31 y 56 metros, el viñedo de la Fonte do Conde con el que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesto por suelos arcillosos de base granítica.

Viñedo: La Fonte do Conde se establece en la parroquia ferrolana de Esmelle. Actualmente, está registrado como el viñedo más septentrional de Galicia. Una viña situada con exposición y orientación sureste y protegido de los vientos de componente norte.

Climatología: Brutalmente atlántica.

Tirada: 282 botellas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Astillero 2021 es un vino elaborado íntegramente con la variedad de uva blanco legítimo, documentada como la casta más antigua de Galicia. Tras la vendimia de los racimos en pequeñas cajas, estos se sometieron a un proceso de selección en mesa de grano a grano de 356 kilogramos de uvas cosechadas. A continuación se sucedió la elaboración en un depósito de acero inoxidable de 500 litros en contacto con sus pieles durante 7 meses.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL Cata, 3-X-2022

Cata fase visual: Luce un color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Cata fase olfativa: La nariz está dominada por las notas características de la variedad blanco legítimo, con aromas florales y de frutas de hueso, sobre un marcado aroma salino.

Cata fase gustativa: Boca de paso ligero, con alta acidez y marcadamente atlántica. Su paso fresco está enfatizado por el carácter frutal en el paso.

CONSUMO

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

Disfrute: En perfecto estado hasta principios de 2026.

Maridaje: Armonizará a la perfección con todo tipo de mariscos y pescados de la costa atlántica. Desde percebes, nécoras o centollas, pasando por vieiras, almejas o pescados como lubina y rodaballo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Nombre del enólogo: Felicísimo Pereira

Fecha de embotellado: 8/2022.

Graduación alcohólica: 12,1% vol.

Acidez volátil (en ácido acético): 0,32 g/l.

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

PH: 3,32.

Azúcar residual: 0,6 g/l.

Capacidad de la botella: 0,75 l.



2020





**Bodegas
El Paraguas**

ASTILLERO

brutalmente atlántico
2021



BASIC INFORMATION

Varietal composition: 100% Blanco Legítimo.

Soils: Located at an altitude above sea level of between 101 and 184 feet, the vineyard Fonte do Conde with which Bodegas El Paraguas works consists of clay soils with granite base.

Vineyard: La Fonte do Conde is set in the galician parish of Esmelle. As far as we know, it is registered as the northernmost vineyard of Galicia's region. A vineyard located with southeast exposure and protected from the winds coming from the north.

Climatology: Brutally atlantic.

Number of bottles made: 282.

PRODUCTION

Astillero 2021 is a wine made entirely from the Blanco Legítimo grape variety, documented as the oldest breed in Galicia. After the grapes were harvested in small boxes, they underwent a cold pre-maceration (40° F degrees) for 36 hours, prior to the selection process on a grain-to-grain table of 356 kilograms of harvested grapes. Subsequently, the production took place in a 500-liter stainless steel tank in contact with their skins for 7 months.

SENSORY AND VISUAL ANALYSIS

Tasting appearance: It wears a straw yellow with green iridescence.

Tasting nose: Nose is dominated by the characteristic features of the Blanco Legítimo variety, with floral and stone fruit aromas on a strong salt flavor.

Tasting palate: Mouth quickstep, with high acidity and markedly Atlantic. Its fresh step y emphasized by the fruitiness in its way.

CONSUMPTION

Service: Ambient temperature between 50° and 54° F degrees.

Enjoyment: In perfect condition until early 2026.

ADDITIONAL INFORMATION

Winemaker: Felicísimo Pereira.

Bottling date: 2022/08.

Alcohol: 12,1% vol.

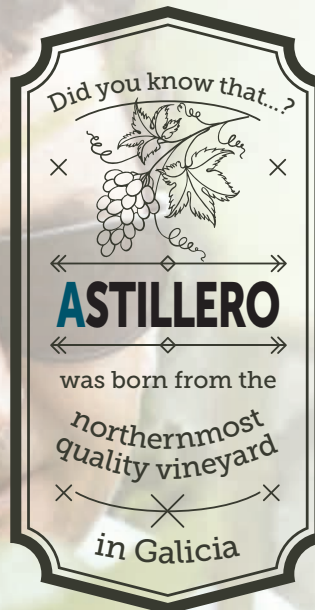
Volatile acidity (acetic acid): 0.32 g/l.

Total acidity (tartaric acid): 6.88 g/l.

PH level: 3.32.

Residual sugar: 0.6 g/l.

Bottle format: 0.75 l.



2020

