



**Bodegas
El Paraguas**

LA SOMBRILLA

2020



INFORMACIÓN BÁSICA

Uvas: 96% treixadura y 4% albariño.

Permanencia en barrica: El 60% del vino fue fermentado y criado junto a sus finas lías durante seis meses en una barrica borgeña de roble francés de 600 litros.

Suelos: Sitio a una altitud sobre el nivel del mar de entre 214 y 272 metros, la Viña de La Castiñeira con la que trabaja Bodegas El Paraguas está compuesta por suelos arenosos de base granítica. La finca cuenta también con una parte de esquisto.

Viñedo: La Castiñeira se encuentra en la zona de San Andrés del municipio de Ribadavia, expuesta en un anfiteatro y ocupando 2 hectáreas de terreno.

Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.

Tirada: 1.090 botellas.

ELABORACIÓN

La Sombrilla 2020 es un vino elaborado en la D.O. Ribeiro con las uvas autóctonas treixadura y albariño. El 40% del vino fue elaborado en un depósito de acero inoxidable en contacto con sus finas lías durante tres meses. El 60% del vino restante fue fermentado y criado junto a sus finas lías durante seis meses en una barrica borgeña de roble francés de 600 litros. Cuando los dos vinos estuvieron rematados, se realizó el ensamblaje de La Sombrilla 2020.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL Cata 20-X-22

Cata fase visual: Luce un color amarillo limón con irisaciones pajizas y doradas.

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, sobre un tenue fondo de aromas procedentes de su estancia en barrica.

Cata fase gustativa: Boca estructurada, grasa y marcadamente atlántica. Su paso fresco está enfatizado por el carácter frutal en el recorrido. Final largo que invita a repetir.

CONSUMO

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

Disfrute: En perfecto estado hasta mediados de 2028.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Nombre del enólogo: Felicísimo Pereira

Fecha de embotellado: 06/2022

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Acidez volátil (en ácido acético): 0,56 g/l.

Acidez total (en ácido tartárico): 6,02 g/l.

Azúcar residual: 0,45 g/l.

Capacidad de la botella: 0,75 l.

2019

95

Guía Peñín

2018

94+

Guía Peñín

94

Guía Peñín

2017

94

Guía Peñín

93

Guía Peñín

2016

94

JAMES SÜCKLING

94

Guía Peñín

2015

93

Guía Peñín

93

Guía Peñín





**Bodegas
El Paraguas**

LA SOMBRILLA

2020



BASIC INFORMATION

Varietal composition: 96% Treixadura and 4% Albariño.

Oak aging: 60% of the wine was fermented and aged with its lees for six months in oak French Burgundian 600 liters barrels.

Soils: Situated at an altitude between 702 and 892 feet above sea level, the Castiñeira's vineyard which Bodegas El Paraguas works with consists of sandy soils on a granitic base. The plot also has a part of shale.

Vineyard: The Castiñeira is located in San Andrés region, in the municipality of Ribadavia (Ourense), exposed in an amphitheater and occupying an area of 5 acres.

Climatology: Smooth atlantic with some continental influence.

Number of bottles made: 1090.

PRODUCTION

La Sombrilla 2020 is a wine produced in the D.O. Ribeiro (northwest of Spain) with the grapes Treixadura and Albariño. 40% of the wine was made in a stainless steel tank in contact with its fine lees for three months. The remainint 60% of the wine was fermented and aged with its lees for six months in oak French Burgundian 600 liters barrels. When both wines were finished off, the blend of La Sombrilla 2020 was make.

SENSORY AND VISUAL ANALYSIS

Tasting appearance: It wears a lemon color with thatched and green iridescence.

Tasting nose: Nose is dominated by Treixadura variety, which exhibits its splendor with white fruits like pear and floral like mimosas, on a faint background of aromas from its time in oak.

Tasting palate: Structured mouth, comprehensive and markedly Atlantic. Its fresh step is emphasized by the fruitiness in way. Long finish that invites to repeat.

COMSUMPTION

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

Enjoyment: In perfect condition until 2028.

ADDITIONAL INFORMATION

Winemaker name: Felicísimo Pereira

Bottling date: 2022/06.

Alcohol: 12.5 % vol.

Volatile acidity (acetic acid): 0.56 g/l.

Total acidity (tartaric acid): 6.02 g/l.

Residual sugar: 0.45 g/l.

Bottle format: 0.75 l.

2019

95

Guía Peñín

2018

94+

Guía Peñín

94

Guía Peñín

2017

94

Guía Peñín

93

Guía Peñín

2016

94

JAMES SÜCKLING

94

Guía Peñín

2015

93

Guía Peñín

93

Guía Peñín

