

EL PARAGUAS

ATLÁNTICO

2024



Bodegas
El Paraguas

INFO

Uvas: 88% treixadura, 7% godello y 5% albariño.
Permanencia en bodega: La variedad godello permaneció tres meses de crianza en barricas borgoñonas de roble francés de 600 litros.
Suelos: Arenosos de base granítica.
Viñedos: La Cabrita, La Castiñeira, La Viña del Médico, Paraje de la Mina y Capilla de Nuestra Señora del Socorro.
Climatología: Atlántico suave con cierta influencia continental.
Tirada: 22.350 botellas.

ELABORACIÓN

El Paraguas Atlántico 2024 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

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 12° C.
Disfrute: En perfecto estado hasta finales de 2031.
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.

+ INFO

Nombre del enólogo: Felicísimo Pereira
Fecha de embotellado: 02/2025.
Graduación alcohólica: 13,3% vol.
Acidez volátil (en ácido acético): 0,35 g/l.
Acidez total (en ácido tartárico): 5,9 g/l.
Azúcar residual 0,55 g/l.
pH: 3,23.
Capacidad de la botella: 0,75 l.

2023



2022



2021



2020



2019



2018



2017



2016

