

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Paraguas Atlántico 2021
Vinícola	Bodegas El Paraguas
Safra	2021
País	Espanha
Região	Galícia
SubRegião	Ribeiro
Tipo	branco
Castas	Treixadura, Godello e Albariño
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox e barris de carvalho da Borgonha
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	95 pts Guia La Semana Vitivinícola 93 pts Revista Adega 93 pts Wine Advocate 93 pts Guía Peñin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas El Paraguas foi fundada em 2007, resultado da união de dois apaixonados pelo vinho que se conheceram durante degustações em concursos e classificações de safras na Galícia.

Felícísimo Pereira, eleito Enólogo da Galícia pela Associação Galega de Sommeliers, construiu uma carreira sólida como consultor, ajudando a elevar o nível de produtores renomados em Rías Baixas, Ribeiro e Ribeira Sacra. Seu profundo domínio das castas autóctones e do terroir galego se reflete em vinhos que combinam autenticidade e precisão.

Marcial Pita trouxe uma perspectiva complementar: jornalista especializado em vinhos e gastronomia, autor de livros e colaborador de algumas das publicações mais prestigiadas da Espanha. Em 2006, iniciou sua carreira como enólogo, e, ao lado de Felícísimo Pereira, transformou a El Paraguas em uma referência na valorização da viticultura galega contemporânea.

O El Paraguas Atlántico é um exemplo emblemático do estilo da casa. A safra 2021 é um blend de 85% Treixadura, 8% Godello e 7% Albariño, variedades típicas da região. Cada casta foi vinificada separadamente em tanques de aço inox, preservando sua expressão varietal, enquanto a Godello amadureceu por três meses em barris de carvalho da Borgonha.

Produzido com mínima intervenção, este exemplar já é considerado um dos novos embaixadores dos vinhos galegos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo intenso com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o primeiro plano traz um ataque salino, evidenciando a mineralidade do seu terroir; logo aparece uma miríade de frutas, que oscila do cítrico ao tropical: limão-siciliano, carambola, nectarina e abacaxi verde; toques de pão fresco e uma discretíssima baunilha agregam complexidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, vivaz, expressivo, suculento, cremoso, complexo, longo... faltam adjetivos para a qualidade deste branco incrível! um vinho cheio de camadas, que vai revelando novas facetas a cada gole

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA