



*Existe más filosofía en una botella de vino que en todos los libros*

*Pasteur*

Eladio Piñeiro fundó en 1983 Bodegas Mar de Frades, hito revolucionario en los vinos de Rías Baixas por su originalidad en fondo y forma.

Tras una progresión de mercado sin parangón y habiendo colocado el Albariño en lo más alto, en 2003 vende la marca de Mar de Frades para dedicarse a su familia, firmando un compromiso de no competencia de tres años.

Sin embargo, el retorno estaba anunciado desde el mismo momento de la despedida y hoy reaparece con una bodega familiar.

### **Una Puerta**

La curiosidad conduce al descubrimiento y abrir la puerta es el primer paso. Adega familiar elabora vinos distintos por fuera y por dentro, pero el conjunto se entiende mejor una vez has pasado al interior. ¿Entras?

### **Una Llave**

El factor humano es fundamental para cargar de espiritualidad un propósito. Nuestras manos hacen y deshacen. Cada producto de Adega Familiar lleva integrada la esencia de Eladio y su familia vinatera. Cada botella, etiqueta, dibujo o relieve tiene una historia implícita. La llave para abrir la puerta son nuestras manos.

### **Un Club**

La exclusividad la otorgan las personas y por eso también está expresa en aquello que hacemos. Eladio y su familia creen en producciones pequeñas, autolimitadas y sostenibles para respetar la esencia de vinos y orujos genuinos, que no quieren parecerse a nadie ni a nada.

### **Una Bodega (o El Retorno de Eladio)**

Durante el paréntesis profesional, Eladio va disponiendo los medios para su regreso, perseverando y evolucionando en los valores de su primera etapa. Junto a su familia retoma actividad con una filosofía vitivinícola original: hacer poco para que guste mucho.

Tras unos años de preparación, en 2007, lanza públicamente su nuevo proyecto, Adegas Familiar Eladio Piñeiro, una bodega creativa, respetuosa y que cree en su producto por encima del lucro: vinos y orujos exclusivos, innovadores y con producción limitada.

La familia ha decidido crear vinos y orujos que se alejan de los circuitos comerciales habituales, desarrollando una nueva categoría que se denomina Vinos de Colección Privada.

Los primeros productos de Colección Privada de Adegas Familiar Eladio Piñeiro son:

- Frore de Carme de la D.O. de Rías Baixas
- Camões y Saga E.P. – Reserva Privada de la D.O.C. Alentejo
- Aurum Carissia de la D.G. Orujo de Galicia

Cada uno de sus productos transmite profesionalidad, honestidad, pasión, creatividad, coherencia y personalidad propia; buscando el lado emocional de aquellos que los prueben, tanto en la estética como en el contenido.

Adegas Familiar Eladio Piñeiro persigue objetivos que superan el ámbito empresarial, con un plan de guía idealista y ambicioso: hacer vinos y orujos diferentes y exclusivos desde el respeto a las personas y al entorno, con cepas escogidas de variedades tradicionales, cultivadas en terruños privilegiados.

Para articular esta experiencia, la bodega ha desarrollado **Ateneo Colección Privada** un club que canaliza toda su gama de producción en completa exclusividad para los restaurantes y particulares asociados, respetando un cupo de producción comprometido con valores de sostenibilidad y biodinámica, establecidos con el fin de ofrecer unos niveles de calidad estrictos.

Los socios del **Ateneo Colección Privada** (restaurantes y particulares), reciben beneficios directos de su membresía, como el compromiso de Adegas Familiar Eladio Piñeiro de enviar sus vinos y orujos a temperatura controlada directamente desde bodega, sin intermediarios y en régimen de exclusividad. Existe un *numerus clausus* de restaurantes asociados en la Península Ibérica, Baleares y Canarias que no superará los 300 miembros, bajo trato personalizado y garantía de precios fijos. El **Ateneo Colección Privada** también cuenta con los beneficios de un club privado en el que podrán compartir y promover experiencias relacionadas con el arte de vivir como los viajes, el arte o la gastronomía.

Paralelamente, Adegas Familiar Eladio Piñeiro canalizará parte de sus beneficios, de acuerdo con los miembros del **Ateneo Colección Privada**, para atender proyectos sociales y culturales como la sostenibilidad gastronómica, la promoción del arte o la mejora de la calidad laboral.

## ALBARIÑO FRORE DE CARME

SÓLO ALBARIÑO  
AÑADA 2005

El Albariño Frore de Carme 2005 corresponde a una añada considerada excelente en la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS. La climatología de la subzona Val do Salnés - donde se encuentran los viñedos de Albariño de Adega Familiar Eladio Piñeiro-, desarrolla bastante humedad en los suelos y veranos secos, lo que presta magníficas condiciones para la madurez y el afinado de la uva.

Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la geografía del Valle del Salnés. Las más próximas al mar tienen marcada influencia de los vientos atlánticos, mientras que las interiores cuentan con un notable influjo de pinares y bosques de eucaliptos. La presencia equilibrada de ambos factores, contribuye de forma oportuna a la plenitud de la uva Albariño de Adega Familiar Eladio Piñeiro, dotándola de la notable personalidad y excelente definición final, que reflejan los vinos.

La vendimia de la cosecha de 2005 se realizó manualmente durante la tercera semana del mes de septiembre, con una cuidada selección de uvas en el campo.

Con sus características totalmente definidas, en otoño de 2006 se procedió al embotellado. Con esta añada se sitúa en el mercado la marca **ALBARIÑO FRORE DE CARME** y se pone en marcha la comercialización exclusiva de los vinos y orujos de Galicia y del Alentejo de Adega Familiar Eladio Piñeiro a través de **Ateneo Colección Privada**.

### PRESENTACIÓN FRORE DE CARME

La botella de Frore de Carme cuenta con un diseño propio que engarza el renacentismo y el art nouveau con audaces líneas de diseño. Asimismo incorpora un novedoso sistema de taponado en vidrio de cierre hermético, testado en Estados Unidos y en el Rhin. El sistema favorece la evolución del vino, impide la oxidación y mantiene el espectro floral y frutal del Albariño, evitando el olor a corcho y conjurando la contaminación por TCA.

En el diseño exterior de la botella se evoca una secuencia característica de un cormorán, ave marina que tiene su habitat en zonas de costa especialmente limpias, como en el caso de las RÍAS BAIXAS. Eladio Piñeiro fue pionero hace años en el lanzamiento de un vino con etiqueta termosensible. Esta funcionalidad, presente de nuevo en Frore de Carme, permite conocer visualmente el momento óptimo de consumo del vino por su temperatura. Entre las figuras serigrafiadas en plata que adornan el contorno de la botella, se aprecia un cormorán con un pez en su pico. Dicho pez plateado se torna de color rojizo cuando el vino alcanza la temperatura adecuada para su degustación.

## NOTAS Y COMENTARIOS DE CATA

El vino pasa por diferentes fases de maduración en cuba de inox, cuya duración es de varios meses hasta que queda definido, pasando posteriormente cuatro meses de afinado en botella para redondear sus características.

Durante la estancia de un año del vino en bodega, se extraen todos los componentes intrínsecos de la uva Albariño de Adega Familiar Eladio Piñeiro, integrándolos en un perfecto equilibrio en el vino final obtenido, participando de sus hollejos y sus propias lías, durante un periodo calculado y alcanzando durante ese periodo, la estabilidad natural, personalidad y carácter, buscados en la uva desde su origen.

El resultado es un vino cuyo temperamento viene definido por las siguientes consideraciones:

- Al derramarse sobre el cristal de la copa muestra alegría, potencia y vigor, aviso de la vitalidad de vino.
- Tiene color amarillo verdoso, límpido y brillante, con unas tonalidades en el disco de color verde mar, que recuerdan a la costa de origen de las uvas.
- Los aromas que desprende son intensos y persistentes, característicos de la uva Albariño y llenos de carácter. Despliega un abanico de sensaciones atractivas, elegantes y complejas. Expresa frescura y trazas marinas, que activan de forma considerable la sensibilidad nasal. En ellos se muestra la uva Albariño tal y como es en el viñedo, con rasgos de dulzura y acidez, en buen equilibrio. Los recuerdos balsámicos a eucaliptos próximos al viñedo están muy presentes.
- A la entrada en boca, muestra en su primera fase todo el atractivo y la complejidad que anticiparon la vista y la nariz. La uva Albariño inunda el paladar de sensaciones propias: crece en matices, recuerda la personalidad del Albariño crudo de épocas pasadas –Albariño *enxebre*–, acompañado, en perfecta armonía, de frescura, pujanza, elegancia y amplitud, es decir, los atributos de un vino actual.
- A medida que el vino va respirando en la copa, se añaden con notoriedad las tonalidades sápidas de la uva Albariño sana: amplitud, dulzura, sensaciones balsámicas mentoladas, profundidad, presencia de uva fresca y madura, potencial de acidez y refinado vigor.