

Envidiacochina - Tête de Cuvée de Eladio Piñeiro:

- **Envidiacochina - Tête de Cuvée**, se produce en terruños con condiciones excepcionales, practicando una viticultura y proceso de elaboración singulares.
- Nuestras viñas tienen una edad media de más de 30 años, llevando más de ocho de transición a la biodinámica.
- **Packaging:** Etiqueta que imita un “recorte” de prensa de un artículo sobre la Envidia con una viñeta, cada añada, del cómic que lleva por título la propia marca del vino, creación de Eladio Piñeiro, diseño y realización Jaime Asensi.

Envidiacochina - Tête de Cuvée, 2014, corresponde a una añada considerada **Buena** por la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS.

Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Val do Salnés. La vendimia de la cosecha del 2014 fue durante la primera semana de octubre. Tras la recolección manual de los racimos en la viña y posterior selección en bodega se maceran (8-10 horas), es fermentado con levaduras indígenas procedentes del pie de cuba realizado días antes, a una baja temperatura y muy prolongada en el tiempo.

Después de la fermentación, de toda la cosecha, seleccionamos la parte superior de las cubas de esa añada con mayor carga frutal (Tête de Cuvée). Tiene una crianza sobre sus propias lías finas, realizándose batonage quincenal, durante 6 meses y se ensambla con un 15 % de la añada anterior (2013) destinada a Frore de Carme (el cual estuvo en crianza sobre sus lías finas con batonage mensual, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2014), más otros 3 meses madurando en cuba de inox).

Embotellado, en días Flor, a partir de mediados de junio del 2015 y su comercialización desde julio 2015.

Vista: amarillo pajizo suavemente dorado, con destellos verdosos, limpio, brillante. Con la copa en movimiento nos deja ver una abundante lágrima.

Nariz: Intenso, franco, fruta blanca y amarilla de hueso madura, toques cítricos sobre un fondo floral. Cierta mineralidad que se entremezcla con los aromas de la crianza sobre lías, un punto herbáceo.

Boca: Fresco, amplio, seco, untuoso, sabroso. Toques frutales, cítricos, recuerdos salinos y minerales, acidez en su punto, graso, estructurado y con mucho peso. Muy largo y persistente.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 28.644 botellas; TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, fermentación con pie de cuba, 6 meses crianza sobre lías en depósito de inox con batonage quincenal**; GRADUACIÓN: 12,0 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: <2 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: <7,0 gr/l en tartárico; PH: 3,4; CLIMA DE LA ZONA: Atlántico (con microclimas); SUELO DE LOS VIÑEDOS Y EXPOSICIÓN: Francoarenoso y exposición sur; EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS: 30 años; TIPO DE VENDIMIA: Manual; RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6-8.000 Kg.; TEMPERATURA MEDIA DE FERMENTACIÓN: 15,5°; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Parcial; TEMPERATURA DE CONSUMO: 9°-10°; **TAPÓN:** Elaborado con caña de azúcar, huella de carbono cero, regula la entrada de oxígeno.

