

## **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 33 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.

**Envidiacochina - Tête de Cuvée, 2015**, corresponde a una añada considerada **Muy 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 2015 fue durante la última semana de septiembre y las primeras 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 semanal, durante 6 meses. Esta añada no se pudo hacer el coupage con Frore de Carne por no haber sido elaborada la añada 2014, para compensar ampliamos el tiempo de maceración pelicular y mayor número de batonage.

Embotellado, en día Flor, a finales de mayo del 2016 y su comercialización desde julio 2016.

**Vista:** Amarillo pajizo, con destellos verdosos, limpio, brillante.

**Nariz:** Intenso, fruta fresca, manzana, pera, ciruela, toques cítricos sobre un fondo floral.

**Boca:** Fresco, amplio, graso, sabroso, glicérico. Notas frutales y cítricas, buena acidez, estructurado y equilibrado. Final largo y persistente.

VARIEDADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 39.742 botellas; TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, fermentación con pie de cuba, 6 meses crianza sobre lías en depósito de inox con batonage quincenal**; GRADUACIÓN: 12,5 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: <2 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: <7,0 gr/l en tartárico; pH: 3,5; CLIMA DE LA ZONA: Atlántico (con microclimas); SUELO DE LOS VIÑEDOS Y EXPOSICIÓN: Francoarenoso y exposición sur; EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS: 33 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.

