

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 34 años, llevando más de ocho de transición a la biodinámica.
- **Packaging:** Etiqueta que imita un “recorte” de prensa de un artículo sobre la expresión popular española “Envidia cochina” con una viñeta que cambia cada año, contando una historia a través de las añadas del cómic que lleva por título la propia marca del vino, creación propia.

Envidiacochina - Tête de Cuvée, 2016

Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Val do Salnés. La vendimia de la cosecha del 2016 fue durante la penúltima y última semana de septiembre. Tras la recolección manual de los racimos en la viña y posterior selección en bodega se maceran (8-10 horas), se realiza pie de cuba días antes para que ayude a la fermentación espontánea con sus propias levaduras “salvajes”, fermenta a una baja temperatura 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 de 6 meses (realizándose batonage semanal los 3 primeros meses y mensual los 3 siguientes), el coupage definitivo es el resultado del ensamblaje con un 15 % de la añada anterior (2015) destinada a Frore de Carme (el cual, hasta ese momento, estuvo en crianza sobre sus lías finas con batonage mensual, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2016), más otros 3 meses madurando en tanque de inox).

Embotellado, en día Flor, e iniciamos su comercialización en el mes de junio 2017.

Vista: Amarillo pajizo, limpio, brillante, con abundante lágrima.

Nariz: Frutas blancas (manzana, pera...), hinojo, toques cítricos, mineralidad salina del granito destructureado.

Boca: Fresco con carbónico de fermentación, cítrico, amplio, graso, glicérico. Notas frutales en almíbar, acidez equilibrada, estructurado, con final largo y persistente.

VARIEDADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 39.505 botellas; TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, fermentación espontánea (levaduras “salvajes”), 6 meses crianza sobre lías en depósito de inox con batonage quincenal;** GRADUACIÓN: 13 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: <2 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: 7,0 gr/l en tartárico; PH: 3,33; CLIMA DE LA ZONA: Atlántico (con microclimas); SUELO DE LOS VIÑEDOS Y EXPOSICIÓN: Franco-arenoso y exposición sur; EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS: 34 años; TIPO DE VENDIMIA: Manual; RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6-8.000 kg.; TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: SIEMPRE POR DEBAJO DE 12°; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: NO; TEMPERATURA DE CONSUMO: 10°-11°; **TAPÓN:** Elaborado con caña de azúcar, huella de carbono cero, regula la entrada de oxígeno.

