

***Frore de Carne de Eladio Piñeiro es un vino singular tanto en su metodología de elaboración como en su taponado, diseño y funcionalidad de su envase:***

- **Frore de Carne** se produce en terruños con condiciones excepcionales, con 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.
- La imagen externa de **Frore de Carne** está tan cuidada como su contenido, destacando los siguientes aspectos:
  - Etiqueta termo-sensible, que permite conocer la temperatura óptima de consumo.
  - Tapón de cristal hermético, testado en Estados Unidos y en el Rhin, que permite el descorche manual. El sistema favorece la evolución del vino, impide la oxidación y mantiene el espectro floral y frutal del Albariño, evitando defectos de corcho y conjurando la contaminación por TCA o anisoles.
  - Diseño de la botella que representa un ánfora moderna en vidrio de primera calidad.
  - Iconografía, logotipos y botella diseñados por Eladio Piñeiro y realizados por el artista Jaime Asensi.

El Albariño **Frore de Carne doble lías** 2011 corresponde a una añada calificada por la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS como **Muy Buena**.

Albariño genuino, crudo, de épocas pasadas, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud, de elaboración con crianza prolongada sobre sus propias lías, (tipo Alsaciano). Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés. La vendimia de la cosecha del 2011 fue durante la tercera y cuarta semana de septiembre, realizando dos meses antes una pre-vendimia, desechando en cada planta el exceso de racimos, para dejar una reducida cantidad que llegue en condiciones óptimas de concentración a las fechas de recolección. Tras la selección de los racimos en Bodega y posterior maceración (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.

Estuvo en crianza sobre sus lías finas, realizándose batonage mensual, en cuba de inox, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2012), posteriormente maduró 19 meses más en cuba, siendo embotellado en octubre del 2014 para una posterior crianza en botella de 1 año. Comercialización desde noviembre del 2015.

FASE VISUAL: Color amarillo limón y brillante.

FASE OLFATIVA: Salino, piel de mandarina, cera de abejas, frutos secos y compota de manzana.

FASE GUSTATIVA: El paso por boca con mucha densidad y corpulencia, es muy equilibrado, con una gran frescura y mineralidad. Cítricos, jengibre y acidez muy característica. Final largo, seductor y elegante.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 5.334 botellas;  
TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, crianza sobre lías en depósito de inox con batonage**; GRADUACIÓN: 12,9 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: <1,5 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: >7,0 gr/l en tartárico; pH: 3,3; CLIMA DE LA ZONA: Atlántico (con microclimas); SUELO DE LOS VIÑEDOS Y EXPOSICIÓN: Franco-arenoso 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: No; TEMPERATURA DE CONSUMO: 9° - 10°.