

***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 33 años, llevando más de ocho practicando viticultura 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.

El Albariño **Frore de Carne doble lías** 2012 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. Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés. La vendimia de la cosecha del 2012 fue durante última semana de septiembre y primera de octubre, 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 tanque de inox, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2013), posteriormente maduró 15 meses más en cuba, siendo embotellado en julio del 2015, para una posterior crianza en botella de 1 año. Comercialización desde julio del 2016.

FASE VISUAL: Amarillo pajizo y brillante.

FASE OLFATIVA: Intenso, penetrante, complejo, flores blancas, madreSelva, notas balsámicas, eucalipto, hinojo, aromas mentolados, fruta blanca, manzana, pera, notas cítricas y piel de limón.

FASE GUSTATIVA: Graso, con mucho peso en boca, equilibrado, con una gran frescura y mineralidad. Cítricos y acidez bien integrada. Sabroso, largo y persistente.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 7.212 botellas;  
TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, crianza sobre lías en depósito de inox con batonage**; GRADUACIÓN: 12,5 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: <1,5 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: Franco-arenoso 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: No; TEMPERATURA DE CONSUMO: 9° - 10°.