

Envidiacochina - Tête de cuvée de Adegas Familiares Eladio Piñeiro:

- **Envidiacochina - Tête de cuvée**, 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.

Envidiacochina - Tête de cuvée, 2011, 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 2011 fue durante la primera y tercera semana de septiembre, desechando a finales de julio el exceso de racimos en cada cepa para dejar una reducida cantidad que llegue en condiciones óptimas de concentración a la vendimia. 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. Estuvo, en cuba de inox, 6 meses en crianza sobre lías finas realizándose batonage semanal. En agosto del 2012 se procedió a su embotellado.

FASE VISUAL: Color amarillo limón, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Muy intensa a fruta fresca y a matices propios de la variedad, frutales (manzana, pera, ciruelas blancas), florales (flores blancas, madreselva), y notas cítricas.

FASE GUSTATIVA: Glicérico, con cuerpo, largo y sabroso, acidez muy equilibrada. Con notas frutales y cítricas. El postgusto es largo y persistente.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 12.267 botellas; TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, 6 meses crianza sobre lías en depósito de inox con batonage semanal**; GRADUACIÓN: 12,8 % 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: 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°.

