

Envidiacochina - Tête de Cuvée de AdegA Familiar 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, 2012, 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 2012 fue durante última semana de septiembre, desechando a finales de julio el exceso de racimos en cada cepa dejando 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.

Es un ensamblaje en el que lleva un 15 % de la añada anterior destinada a Frore de Carne, en este caso ese porcentaje ha estado 12 meses sobre lías mas otros 5 madurando en cuba.

En mayo del 2013 se procedió a su embotellado. Comercialización desde julio 2013.

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo ligeramente dorado, con destellos verdosos, limpio, brillante y lágrima abundante.

FASE OLFATIVA: Intenso, nota de flores blancas, fruta blanca de hueso, pomelo, pizpireta lavanda que se entremezclan con los de la crianza sobre lías. Muy elegante.

FASE GUSTATIVA: Suave, fresco, muy untuoso y expresivo, sabroso, sensaciones frutales con un toque salino, acidez en su punto, con estructura, amplio, de largo recorrido, cítrico, seductor y de excelente postgusto.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; **NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS:** 18.850 de 0,75 cl. y 1.500 magnum; **TIPO DE ELABORACIÓN:** **Maceración pelicular, 6 meses crianza sobre lías en depósito de inox con batonage semanal**; **GRADUACIÓN:** 13,0 % 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°.

