

Envidiacochina - Tête de Cuvée de 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, 2013, 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 2013 fue durante segunda semana de octubre, 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 a una baja temperatura y muy prolongada en el tiempo.

Posteriormente a su fermentación, 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, realizándose batonage semanal, durante 6 meses y se ensambla con un 15 % de la añada anterior (2012) destinada a Frore de Carne (el cual estuvo en crianza sobre sus lías finas con batonage mensual, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2013), más otros 3 meses madurando en cuba de inox).

A finales de mayo del 2014 se procedió a su embotellado. Comercialización desde julio 2014.

FASE VISUAL: Color amarillo limón con tonos verdosos, denso y glicérico.

FASE OLFATIVA: Presenta una amplia gama de aromas de larga intensidad donde destaca la salinidad, la fruta blanca y amarilla de hueso, toques marinos, recuerdos de flores blancas, cítricos que aporta frescura.

FASE GUSTATIVA: Muy elegante, con sensaciones de fruta en almíbar y balsámicos procedentes de la crianza sobre lías con recuerdos anisados, hinojo, con una excelente acidez, graso, fresco, muy sabroso, persistente, postgusto largo con tonos minerales y algún toque amargo excelente. Muy goloso.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 25.665 botellas; 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°.

