

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

- **Frore de Carme** se produce en terruños con condiciones excepcionales, con una viticultura y proceso de elaboración singulares.
- Nuestras viñas tienen una edad media de más de 20 años, llevando más de cinco de transición a la biodinámica.
- La imagen externa de **Frore de Carme** 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 Carme** 2005 corresponde a una añada considerada excelente en la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS. Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada geografía del Valle del Salnés. La vendimia de la cosecha de 2005 se realizó manualmente durante la primera semana del mes de octubre, realizando una pre-vendimia, desechando en cada planta el exceso de racimos, para que la reducida cantidad que se le deje, llegue, en sus condiciones óptimas de concentración, a las fechas de recolección. Tras la selección de los racimos en Bodega y su peculiar elaboración, está en crianza sobre lías finas en cuba de inox durante 12 meses. Con sus características totalmente definidas, en invierno de 2006 se procedió al embotellado, afinando durante 6 meses en botella.

- En esta cosecha hemos embotellado 11.712 botellas.

De tono amarillo verdoso, límpido y brillante, manifiesta alegría, potencia y vigor, aviso de la vitalidad del vino. Desprende aromas intensos, persistentes y plenos de carácter. Expresa esencias de dulzor y acidez, en justo equilibrio. Los recuerdos balsámicos están muy presentes. En boca crece en matices, recuerda la personalidad del albariño crudo de épocas pasadas –albariño *enxebre*, hogareño, artesanal. Según respira en copa, manifiesta amplitud, dulzura, sensaciones mentoladas, profundidad, presencia de uva fresca y madura, potencial de acidez y refinado vigor.

DEFINICIÓN: **Blanco de crianza sobre lías en depósito.** 100% albariño. 12 % vol.

REGIÓN VINÍCOLA: D.O. Rías Baixas (Salnés).

BODEGA: Adegas Familiares Eladio Piñeiro. Apartado de Correos 232  
36600 Villagarcía de Arosa (Pontevedra)

Tel. (+34) 986 51 17 71. Fax. (+34) 986 50 70 06

[adegafamiliar@eladiopineiro.es](mailto:adegafamiliar@eladiopineiro.es) <http://www.eladiopineiro.es>