

***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 25 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** 2007 corresponde a una añada calificada por la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS como Excelente. Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés. La vendimia de la cosecha de 2007 se realizó durante la última semana del mes de septiembre, realizando una pre-vendimia, desechando en cada planta el exceso de racimos, para dejar una reducida cantidad, que llegue en sus condiciones óptimas de concentración, a las fechas de recolección. Tras la selección de los racimos en Bodega y su peculiar elaboración y fermentado con levaduras autóctonas de nuestras parcelas, estuvo en crianza sobre lías finas con batonage mensual, en cuba de inox, durante 12 meses. Posteriormente maduró en cuba 30 meses más de los cuales, uno de ellos con lías del 2009, ya que debido a las obras se prorrogó su embotellado para finales de junio del 2010.

FASE VISUAL: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: A copa parada ligera reducción que lo hace muy atractivo, cuando agitamos aparecen notas de frutas maduras blancas, pera y chirimoya, azahar y hierbas aromáticas. Recuerdos de yodo.

FASE GUSTATIVA: Ligero en la entrada para seguidamente, volver a salir las frutas que aparecían en nariz, glicérico y todavía con una acidez cítrica bastante marcada que adivina longevidad. Se asoman notas balsámicas que irá desarrollando en su evolución en botella. Muy largo.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 15.524 botellas;  
TIPO DE ELABORACIÓN: **Crianza sobre lías en depósito de inox**; GRADUACIÓN: 13,2 % vol.;  
AZÚCAR RESIDUAL: <2 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: 6,8 gr/l en tartárico; PH: 3,09; CLIMA DE LA ZONA: Atlántico (con microclimas); SUELO DE LOS VIÑEDOS Y EXPOSICIÓN: Franco-arenoso y exposición sur; EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS: 25 años; TIPO DE VENDIMIA: Manual; RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6-8.000 Kg.; TEMPERATURA MEDIA DE FERMENTACIÓN: 14,5°; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No; TEMPERATURA DE CONSUMO: 10°;