

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 30 años, llevando más de ocho 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** 2008 corresponde a una añada calificada por la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS como Buena.

Albariño genuino, crudo, de épocas pasadas, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud, de elaboración con crianza prolongada sobre sus propias lías, (tipo Alsaciano). Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés. La vendimia de la cosecha de 2008 se realizó durante la primera semana del mes de octubre, 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 indígenas de nuestras parcelas (pie de cuba), estuvo en crianza sobre lías finas con batonage mensual, en cuba de inox, durante 14 meses. Posteriormente maduró en cuba 6 meses más, de los cuales dos de ellos con lías del 2009. Debido a las obras de la nueva bodega se prorrogó su embotellado para finales de junio del 2010.

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo, limpio y brillante

FASE OLFATIVA: En nariz es muy complejo, notas de yodo, aromas intensos con notas florales, balsámicas, mentoladas y frutas blancas (manzana, pera, ciruela) sobre un fondo a notas cítricas (piel de limón).

FASE GUSTATIVA: Glicérico, con cuerpo meloso, largo y sabroso. Retronasal larga y duradera. Postgusto largo y persistente.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 7.616 botellas;
TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, crianza sobre lías en depósito de inox con batonage**; GRADUACIÓN: 12,9 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: <2 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: 7,6 gr/l en tartárico; PH: 3,13; 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: 10° - 12°.