

Frore de Carne 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 Carne** 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 Carne** 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 Carne doble lías** 2009 corresponde a una añada calificada por la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS como **Muy 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 del 2009 fue durante la última semana de septiembre y la primera de octubre, realizando dos meses antes una pre-vendimia, desechando en cada planta el exceso de racimos, para dejar una reducida cantidad que llegue en condiciones óptimas de concentración a las fechas de recolección. 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 crianza sobre sus lías finas realizándose batonage mensual, en cuba de inox, durante 6 meses. Maduró en cuba 6 meses, más 3 meses con lías de la añada 2010. Fue embotellado en febrero del 2011.

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Nariz muy intensa, aromas penetrantes y complejos con notas florales (flores blancas y madreselva), balsámicas (eucalipto), mentoladas y frutas blancas (manzana, pera, paraguayo) sobre un fondo a notas cítricas (piel de limón).

FASE GUSTATIVA: En boca es limpio, glicérico, con cuerpo y una acidez equilibrada. Recuerdos balsámicos, frutales y cítricos, con un postgusto largo y muy persistente.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 22.063 botellas; TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, crianza sobre lías en depósito de inox con batonage**; GRADUACIÓN: 13,0 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: <1,5 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°.