

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 doble lías** 2010 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 2010 fue durante la segunda y tercera semana de septiembre, 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 1 año, más 3 meses con lías de la añada 2011 posteriormente maduró en cuba 6 meses.

Fue embotellado en septiembre del 2012. Comercialización desde octubre del 2013.

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo brillante con ribete acerado.

FASE OLFATIVA: Hierba, melón, membrillo y manzana con toques salinos, balsámico. Toques ahumados, mantequilla, recuerdo marino y con una mineralidad muy latente y fresca.

FASE GUSTATIVA: El paso por boca con mucha densidad y corpulencia, con un buen equilibrio de fruta y alcohol, glicérico y con muchos matices. Todo ello sustentado por una gran frescura y mineralidad. Heno, brioche, tiza. Final elegante, seductor y muy largo.

VARIEDADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 19.138 botellas; TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, crianza sobre lías en depósito de inox con batonage**; GRADUACIÓN: 13,1 % 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°.