

***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 25 años, llevando más de cinco 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** 2006 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 2006 se realizó durante la primera semana del mes de octubre, realizando una pre-vendimia, desechando en cada planta el exceso de racimos, para que esa reducida cantidad, 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 diciembre de 2007 se procedió al embotellado, afinando posteriormente en botella.

FASE VISUAL: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Muy intensa, aroma limpio-franco y complejo, notas florales (flores blancas, madreselva), balsámicas (eucalipto), mentoladas, frutales (manzana, pera, ciruelas blancas) y notas cítricas (piel de limón).

FASE GUSTATIVA: Entrada glicérica, con cuerpo, largo y sabroso, con acidez muy equilibrada. Recuerdos balsámicos, frutales, hierba luisa y cítricos. El postgusto es largo y persistente.

VARIETADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 13.284 botellas;  
TIPO DE ELABORACIÓN: **Crianza sobre lías en depósito de inox**; GRADUACIÓN: 12 % vol.;  
AZÚCAR RESIDUAL: 2,7 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: 6,37 gr/l en tartárico; PH: 2,98; 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: 17°;  
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No; TEMPERATURA DE CONSUMO: 10°;