

Frore de Carme *de 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 40 años, llevando más de dieciséis practicando viticultura 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.
 - Doble cierre Cristal / Corcho. El sistema favorece la evolución del vino, impide la oxidación y mantiene el espectro floral y frutal del Albariño para una óptima crianza en botella.
 - Diseño de la botella que representa un ánfora moderna en vidrio de primera calidad.
 - Iconografía, logotipos y botella diseñados por Eladio Piñeiro.

El Albariño **Frore de Carme Reserva doble lías** 2020 corresponde a una añada calificada por la Denominación de Origen RÍAS BAIXAS como **Muy Buena**.

Albariño ancestral, genuino, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud. De fermentación espontánea, sin maloláctica y de crianza prolongada sobre sus propias lías. Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés.

La vendimia de la cosecha del 2020 fue durante la segunda y tercera semana de septiembre. Tras la recolección manual de los racimos en la viña y posterior selección en bodega se maceran en cubas de inox, se realiza pie de cuba días antes para que ayude a la fermentación con sus propias levaduras “salvajes”, fermentación muy prolongada a una baja temperatura.

Estuvo en crianza sobre sus lías finas, realizándose batonage mensual, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2021), posteriormente maduró 9 meses más sin lías también en inox, siendo embotellado, en día Flor, en junio de 2023 para un posterior afinamiento en botella. Iniciamos su comercialización en el mes de Junio de 2024.

FASE VISUAL: Amarillo pajizo y brillante.

FASE OLFATIVA: Intenso, penetrante, complejo, flores blancas, madreselva, notas balsámicas, eucalipto, hinojo, aromas mentolados, fruta blanca, manzana, pera, notas cítricas y piel de limón

FASE GUSTATIVA: Graso, con mucho peso en boca, equilibrado, con una gran frescura y mineralidad. Cítricos y acidez bien integrada. Sabroso, largo y persistente.

VARIEDADES DE UVA: 100% Albariño; NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 8.000 botellas;

TIPO DE ELABORACIÓN: **Maceración pelicular, crianza sobre lías en depósito de inox con batonage;**

GRADUACIÓN: 12.50 % vol.; AZÚCAR RESIDUAL: < 2,20 gr/l; NIVEL DE ACIDEZ: > 6,60 gr/l en tartárico;

PH: 3,42; CLIMA DE LA ZONA: Atlántico (con microclimas); SUELO DE LOS VIÑEDOS Y EXPOSICIÓN:

Franco-arenoso y exposición sur; EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS: 40 años; TIPO DE VENDIMIA: Manual;

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6-8.000 Kg.; TEMPERATURA MEDIA DE FERMENTACIÓN: 11°;

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: **NO**; TEMPERATURA DE CONSUMO: 10° - 12°.