

ELADIO PINEIRO ENVIDIA COCHINA 2023



Albariño



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Ubicada en la denominación de origen Rías Baixas, una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas de España, la Finca Eladio Piñeiro no es solo una bodega; es un testimonio de la pasión y el compromiso de una familia con la tierra y la viticultura. Fundada en 1981, rápidamente adquirió renombre por la calidad de sus vinos Albariño.

Pero lo que verdaderamente distingue a esta finca es su compromiso con la viticultura biodinámica y orgánica. Aquí, el respeto por la tierra y la naturaleza es primordial. Los viñedos se cultivan sin pesticidas, herbicidas o fertilizantes sintéticos. La bodega sigue un calendario agrícola basado en los ciclos lunares y astrológicos, convirtiéndolo en un verdadero arte.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo pajizo, denso, limpio y brillante. En nariz aroma franco intenso y yodado, frutas blancas y de hueso, notas minerales, cítricas y florales y en boca buena estructura con peso y glicérico, fresco, salino con un punto carbónico, buena acidez, cítrico con notas minerales y un final largo.

Maridaje ideal con mariscos y pescado en extensión, tapas y aperitivos, ensaladas frescas, cocina asiática, mediterránea, pastas y arroces también quesos suaves y semicurados.



Vinícola / Enólogo:
Eladio Piñeiro



Grados de Alcohol:
13% Alc.



Cépage:
Albariño



Temperatura de Consumo:
10 - 11°C.



Vinificación:
Maceración pelicular, fermentación espontánea (levaduras "salvajes"), 6 meses crianza sobre lías en depósito de inox con batonage.