

# Peique

RAMÓN VALLE

## Variedad

100 % Mencía.

## Vañedo

45 - 55 años.

## Altitud

450 - 580 m.

## Vendimia

Manual.

## ELABORACIÓN

### Maceración de la uva

3 - 5 días a 4-6°C.

### Fermentación alcohólica

6 - 10 días.

## Maceración de las pastas

7 - 10 días.

## Fermentación maloláctica

5 - 9 días.

## Crianza

7 meses en barricas de roble francés, ruso y americano y 5 meses en botellero.

## Producción

15.000 botellas.

## Evolución

2 - 5 años.

## NOTA DE CATA

Color rojo picota madura. Sensaciones aromáticas elegantes formando un conjunto de frutillos rojos y negros, crianza ensamblada sobre un fondo balsámico y mineral. En la boca es sofisticado, con frescura, expresivo y vivo..

## Sofisticado y vivaz.

## Grape variety

100% Mencía.

## Vineyard's Age

45 - 55 years.

## Vineyard's Altitude

450 - 580 metres.

## Harvest

Handpicked.

## ELABORATION PROCESS

### Pre-fermentation maceration

3 - 5 days at 4-6°C.

### Alcoholic fermentation

6 - 10 days.

### Malolactic fermentation

5 - 9 days.

### Aging

7 months in French, Russian and American oak barrels and 5 months in bottle racks.

### Production

15.000 bottles.

### Maturation potential

2 - 5 years.

## TASTING NOTES

Ripe black cherry in colour. Elegantly scented with red and black berries, alongside a balsamic and mineral background, with a sophisticated, lively and fresh mouth feel.

## Sophisticated and lively.

