

EL PEDREGAL

El Pedregal es un vino elaborado a partir de la variedad Godello procedente de un viñedo de más 80 años en Valtuille de Abajo plantado sobre un suelo arcilloso con piedras y cantos rodados, orientado al este entre 520 y 550 metros de altitud. Un capricho de Mar Peique, una apuesta por un viñedo, cercano a la bodega, que siempre le gustó y que en 2021 decidió elaborar las uvas de Godello que durante tantos años había visto nacer. Así comienza la historia de una pequeña parcela donde las piedras y los cantos rodados marcan la personalidad de un vino de paraje del Bierzo: El Pedregal.

El Pedregal es un vino fresco con carácter que manifiesta claramente su origen, procedencia y la presencia del suelo donde ha nacido, así como la influencia del clima atlántico. Se trata de un vino blanco que expresa la naturaleza en su estado puro.

El vino es tierra y naturaleza, frutas melosas y cítricos sobre un fondo mineral, delicado e inquieto. Es profundo en la boca, sin tapujos avanza verticalmente y manifiesta la sinceridad que la tierra da, envolvente y salino. En la copa necesita un poco de tiempo para expresarse, luego se expande como un viento atlántico en busca de la costa.

La elaboración:

Vendimia manual y fermentación espontánea durante 15 días en depósitos de acero inoxidable. Crianza: 12 meses en barricas de 500 litros de roble francés usado.

Producción: 600 botellas.

Nota de cata:

El Pedregal 2021 presenta una impresionante complejidad aromática con esencias de pomelo, flores blancas secas, pan recién horneado y sal de roca. De cuerpo medio a completo, concentrado, con una magnífica profundidad en el centro, delicado y cremoso y un final penetrante y mineral.



MATA LOS PARDOS

Mata los Pardos es un paraje donde cultivamos una parcela de viña vieja de más de 90 años de la variedad Mencía. La parcela presenta dos orientaciones diferentes separadas por un camino rural a una altitud de 512 metros. La vertiente este es la de menor producción, muy pobre y de suelo más arenoso, que intentamos compensar con la parte oeste donde el suelo es arcilloso con canto rodado. Aquí la maduración siempre es más lenta, lo que propicia un aporte de frescura para el vino.

El vino que obtenemos en el paraje de Mata los Pardos representa la vuelta a los orígenes, a cómo se elaboraban los vinos tradicionalmente en nuestro pueblo, Valtuille de Abajo. En este paraje se afirma nuestra creencia por mantener vivo el entorno natural donde hemos crecido y el concepto de una viticultura sostenible.

La elaboración:

Tras quitar una de las tapas a las barricas que utilizamos para la elaboración de este vino, encubamos un tercio de las uvas con raspón, en barricas usadas de 500 litros de roble francés y se pisan de forma tradicional. A continuación, se completa la bodega con uva despalillada sin estrujar, entera.

La fermentación se realiza de forma espontánea con levaduras autóctonas. El proceso de maceración se prolonga durante 35-40 días, siendo totalmente manual. Una vez finalizado se descuba, se limpian y se tapan las barricas y se vuelve a introducir el vino para la crianza.

Crianza: 12 meses en barricas usadas de 500 litros de roble francés.

Producción: 600 botellas.

Nota de cata:

Mata los Pardos 2018 es un vino intenso y con carácter. Se expresa entre notas de tinta china, fruta compotada e incienso. Perfumado. En la boca es goloso, delicado y apetecible, fresco y profundo.

Peique
BODEGAS Y VIÑEDOS



COVA DE LA RAPOSA

Cova de la Raposa es una parcela muy peculiar de viña vieja, de más de 90 años de Mencía, que comienza en lo alto de una ladera y va descendiendo ligeramente a través de ella, con orientación oeste y noroeste, con suelo de carácter arcilloso y con gran cantidad de piedra y canto rodado, con una altitud media de 515 metros.

Cova de la Raposa es una parcela con vinos muy expresivos en nariz, acidez media, equilibrada, que nos permite elaborar vinos de carácter alcohólico medio ya que, por su orientación, casi en su totalidad al oeste y noroeste, su maduración es más tardía, proporcionando vinos más frescos, con matices minerales.

Con este vino buscamos la identidad de la parcela, edad del viñedo, orientación y suelos, para elaborar un vino fresco sin perder la esencia de lo que representa el paraje en su plenitud.

La elaboración:

Tras quitar una de las tapas a las barricas que utilizamos para la elaboración de este vino, encubamos un tercio de las uvas con raspón, en barricas usadas de 500 litros de roble francés y se pisan de forma tradicional. A continuación, se completa la bodega con uva despalillada sin estrujar, entera.

La fermentación se realiza de forma espontánea con levaduras autóctonas. El proceso de maceración se prolonga durante 35-40 días, siendo totalmente manual. Una vez finalizado se descuba, se limpian y se tapan las barricas y se vuelve a introducir el vino para la crianza.

Crianza: 12 meses en barricas usadas de 500 litros de roble francés.

Producción: 600 botellas.

Nota de cata:

Cova de la Raposa 2018 es un vino intenso y fresco. Presenta notas de fruta roja madura junto a elegantes apuntes minerales. La boca es jugosa, madura y equilibrada. Presenta una marcada acidez y una gran concentración aromática.

Peique
BODEGAS Y VIÑEDOS



EL RAPOLAO

El Rapolao es un paraje mítico en Valtuille de Abajo, donde el viñedo viejo de más de 90 años se extiende a lo largo de una ladera muy pronunciada con peculiaridades extraordinarias.

La parcela presenta diferentes cambios de orientación, siempre dirigidas al noroeste y norte, y suelos de arcilla con canto rodado, y en su parte más alta arcilla roja.

Es un paraje que ha cautivado a muchos viticultores donde se elaboran vinos distintos a partir de la interpretación personal de la tierra y las uvas que se obtienen cada cosecha. El Rapolao es un reto, una aventura anual.

La elaboración:

Tras quitar una de las tapas a las barricas que utilizamos para la elaboración de este vino, encubamos un tercio de las uvas con raspón, en barricas usadas de 500 litros de roble francés y se pisan de forma tradicional. A continuación, se completa la bodega con uva despalillada sin estrujar, entera.

La fermentación se realiza de forma espontánea con levaduras autóctonas. El proceso de maceración se prolonga durante 35-40 días, siendo totalmente manual. Una vez finalizado se descuba, se limpian y se tapan las barricas y se vuelve a introducir el vino para la crianza.

Crianza: 12 meses en barricas usadas de 500 litros de roble francés.

Producción: 600 botellas.

Nota de cata:

El Rapolao 2019 está marcado por la frescura. Predominan las notas a fruta roja madura combinadas con ligeros toques a hierbas aromáticas silvestres. En la boca tiene un paso suave y un sabor muy fresco que culmina en un final muy largo que nos acompaña tiempo después de tomarlo.

Peique
BODEGAS Y VIÑEDOS

