

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 y 5 meses en botellero.

Producción

30.000 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 oak barrels and 5 months in bottle racks.

Production

30.000 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.

