

Peique

LUIS PEIQUE

Variedad

100 % Mencía.

Viñedo

80 - 90 años.

Altitud

450 - 580 m.

Vendimia

Manual.

ELABORACIÓN**Maceración de la uva**

3 - 5 días a 4 - 6°C.

Fermentación alcohólica

Barricas nuevas de 500 l de roble francés durante 12 días.

NOTA DE CATA

Color cereza picota oscuro. Aroma profundo y complejo, fruta fresca y floral. Boca potente, sabroso, taninos maduros y acidez suave. Final largo y elegante con potencial de guarda.

Íntimo y delicado.**Grape variety**

100% Mencía.

Vineyard's Age

80 - 90 years.

Vineyard's Altitude

450 - 580 metres.

Harvest

Handpicked.

ELABORATION PROCESS**Pre-fermentation maceration**

3 - 5 days at 4-6°C.

Alcoholic fermentation

12 days in new 500-litre French oak barrels.

Maceration

20 - 35 days.

Malolactic fermentation

7 - 10 days in fermentation barrels.

Aging

16 months in fermentation barrels.

Production

1.000 bottles and 100 magnums.

Maturation potential

5 - 15 years.

TASTING NOTES

Black cherry in colour, deep and complex on the nose with fresh fruit and floral notes. Powerful and delicious. Ripe tannins and subdued acidity. Elegant long lasting finish, a delicate age-worthy wine.

Close and delicate.