

Peique

SELECCIÓN FAMILIAR

Variedad

100 % Mencía.

Viñedo

70 - 90 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

10 - 15 días.

Fermentación maloláctica

5 - 10 días.

Crianza

18 meses en barricas de roble francés y 15 meses en botellero.

Producción

5.000 botellas.

Evolución

5 - 15 años.

NOTA DE CATA

Color cereza picota de capa alta. Un abanico de aromas golosos, rasgos de frutos del bosque, monte bajo y compleja expresión mineral sobre un fondo de crianza elegante. En boca se muestra rotundo, largo y equilibrado, aportando personalidad y estructura.

Longevo y evocador.

Grape variety

100% Mencía.

Vineyard's Age

70 - 90 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.

Maceration

10 - 15 days.

Malolactic fermentation

5 - 10 days.

Aging

18 months in French oak barrels and 15 months in bottle racks.

Production

5.000 bottles.

Maturation potential

5 - 15 years.

TASTING NOTES

Intense black cherry in colour. A wide range of savoury aromas including accents of wild berries, herbs, complex minerals, and elegant ageing on the background. Full flavoured, well balanced with a long lasting finish, adding structure and character. A wine that is reminiscent and everlasting.

Long-live and evocative.

