

Peique

GODELLO

Variedad

100 % Godello.

Viñedo

15 años.

Altitud

450 - 580 m.

Vendimia

Manual.

ELABORACIÓN**Maceración de la uva**

6 - 7 horas a 10°C.

Fermentación alcohólica

10 días.

Crianza

En depósito sobre lías finas durante 5 meses.

Producción

7.000 botellas.

Evolución

1 - 2 años.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma franco e intenso con recuerdos de fruta exótica, flores silvestres y un fondo especiado. En la boca es untuoso, fresco y agradable con un final delicado.

Fresco y auténtico.**Grape variety**

100% godello.

Vineyard's Age

15 years.

Vineyard's Altitude

450 - 580 metres.

Harvest

Handpicked.

ELABORATION PROCESS**Pre-fermentation maceration**

6 - 7 hours at 10°C.

Alcoholic fermentation

10 days.

Aging

In tanks, breeding on fine dregs for 5 months.

Production

7.000 bottles.

Maturation potential

1 - 2 years.

TASTING NOTES

Straw in colour with greenish highlights. This intense candid white evokes tropical fruits scents on the nose. Buttery, crisp and pleasing on the palate, with a delicate finish.

Fresh and genuine.

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.



Peique

TINTO MENCÍA

Variedad

100 % Mencía.

Viñedo

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.

NOTA DE CATA

Color rojo picota con intensos tonos violáceos. En nariz destacan las notas de frutos rojos maduros, flores azules y carácter mineral. Excelente carnosidad en la boca, perfumado, amplio y sabroso.

Maduro y concentrado.**Maceración**

4 - 10 días.

Fermentación maloláctica

5 - 9 días.

Crianza

2 meses en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas y 2 meses en botellero.

Producción

180.000 botellas.

Evolución

1 - 2 años.

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.

Maceration

4 - 10 days.

Malolactic fermentation

5 - 9 days.

Aging

2 months in stainless steel tanks breeding on fine dregs and 2 months in bottle racks.

Production

180.000 bottles.

Maturation potential

1 - 2 years.

TASTING NOTES

A black cherry with intense violet hues coloured mature wine. Highlighted on the nose are ripe red fruits, minerals and blue flowers. Fine and exquisite on the palate as it is fleshy, fragrant, and full bodied.

Ripe and concentrate.

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.

Peique

VIÑEDOS VIEJOS

Variedad

100 % Mencía.

Viñedo

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

10 - 25 días.

Fermentación maloláctica

5 - 9 días.

Crianza

12 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botellero.

Producción

15.000 botellas.

Evolución

5 - 10 años.

NOTA DE CATA

Color rojo picota madura muy cubierto. Presenta aromas de fruta roja y negra, especias, crianza ensamblada, torrefactos, y un fondo balsámico y terroso. En boca es amplio y untuoso, aterciopelado, persistente y con una atractiva expresión frutal.

Sedoso y amplio.

Grape variety

100% Mencía.

Vineyard's Age

60 - 75 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 - 25 days.

Malolactic fermentation

5 - 9 days.

Aging

12 months in French oak barrels and 12 months in bottle racks.

Production

15.000 bottles.

Maturation potential

5 - 10 years.

TASTING NOTES

Very ripe black cherry coloured. Scented with red and black fruit, spices, toasty with an earthy and balsamic background.

Full bodied, rich and velvety, lingers on the palate with pleasant silky fruity notes.

Silky and large.



BIERZO  MENCIA
Las uvas negras de las laderas de Bierzo dan origen a este vino sedoso y amplio. Old vines from the slopes of Mencia de Bierzo give rise to this big, yet silky wine.

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.



Peique

ROSADO

Variedad

100 % Mencía.

Viñedo

45 - 55 años.

Altitud

450 - 580 m.

Vendimia

Manual.

ELABORACIÓN**Maceración de la uva**

7- 8 horas a 10°C.

Fermentación alcohólica

10 días.

Crianza

En depósito sobre lías finas

4 - 5 meses.

Producción

6.000 botellas.

Evolución

1 - 2 años.

NOTA DE CATA

Rosa cereza de intensidad media. Aroma de fruta roja madura, con recuerdos golosos de fresón, picotas y cítricos.

En boca es de cuerpo medio, buena acidez, frutal y vivaz.

Apasionado y goloso.**Grape variety**

100% Mencía.

Vineyard's Age

45 - 55 years.

Vineyard's Altitude

450 - 580 metres.

Harvest

Handpicked.

ELABORATION PROCESS**Pre-fermentation maceration**

7 - 8 hours at 10°C.

Alcoholic fermentation

10 days.

Aging

In tanks over fine dregs for 4 to 5 months.

Production

6.000 bottles.

Maturation potential

1 - 2 years.

TASTING NOTES

This passionate, pink cherry delectable rose, awakens memories of citrus, strawberry and cherry aromas.

Of medium body and balanced acidity, greets the palate vivaciously with fruity flavours.

Enthusiast and tasty.

Peique

BODEGAS Y VIÑEDOS

C/ El Bierzo, s/n
24530 Valtuille de Abajo • León • España
T&F +34 987 562 044
bodega@bodegaspeique.com
www.bodegaspeique.com