

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.

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.



Safrá 2010. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.