

# 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.



Safra 2006. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.