

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.

