

# 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**

4.000 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**

4.000 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.**