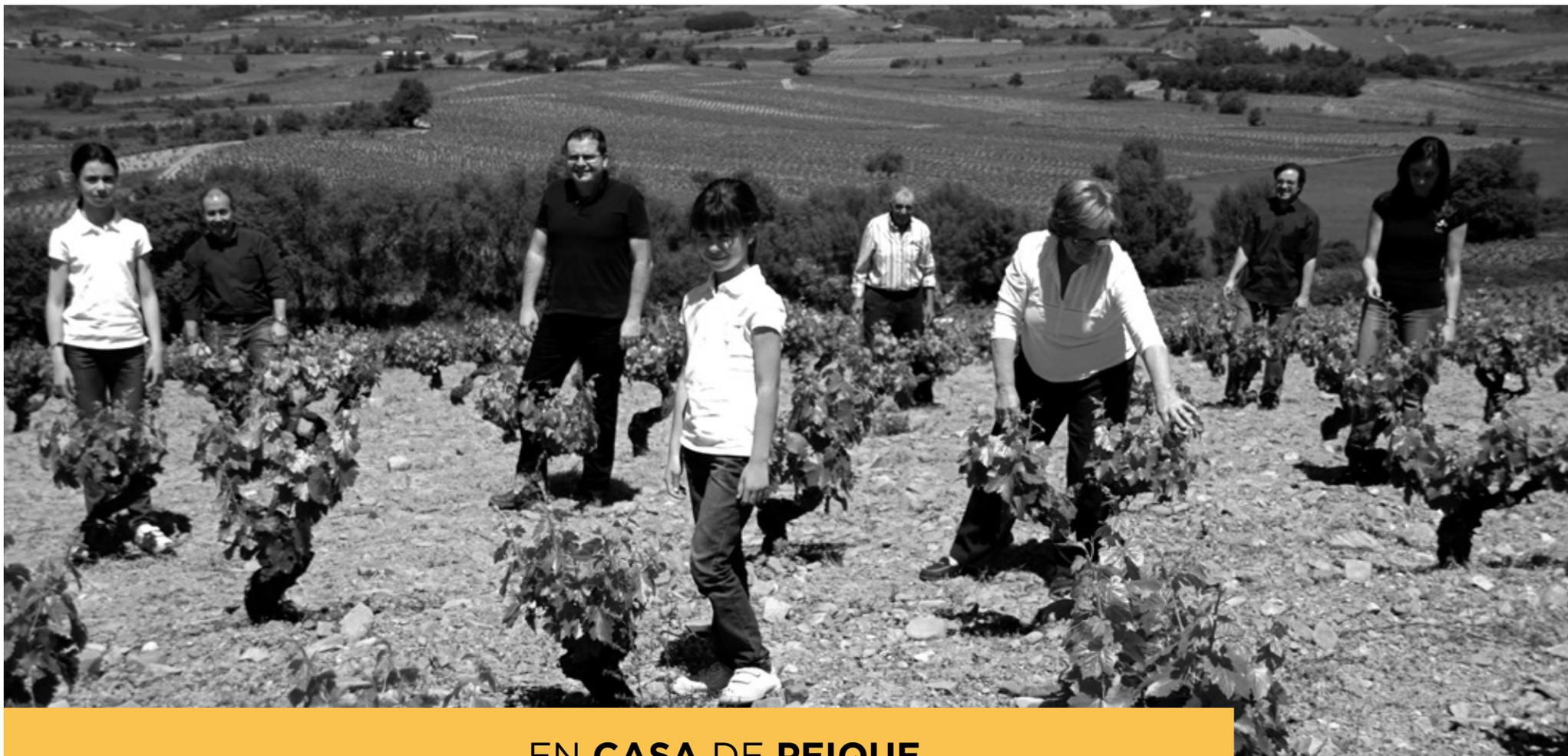




**BODEGAS PEIQUE ALBUM DE FAMILIA**

*Peique*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## EN CASA DE PEIQUE

Hace noventa años el viñedo enraizaba libremente las laderas de Valtuille de Abajo y al son del tiempo los sueños maduraban como los racimos de uva cada mes de septiembre bajo el Castro de la Ventosa.

La historia del apellido Peique nació en este pueblo de no más de doscientos vecinos, ubicado en El Bierzo (León), donde las anécdotas en torno al vino eran constantes en

cada casa y a través de palabras y trabajo conformaron el espíritu de esta familia.

Y no es de extrañar que sea un pueblo ligado a la cepa, porque se dice que en este entorno de suelos arenosos y arcillosos e influencia atlántica, asentamiento de la antigua Bergidum Flavium, la ciudad prerromana que da nombre a El Bierzo, la uva madura en perfectas condiciones.

Fue en 1999 cuando las tres generaciones de la familia Peique nos unimos en una aventura empresarial y desarrollamos el proyecto de una Bodega en el pueblo que nos vio nacer y criarnos entre viñas y barricas.

Surgió de este modo Bodegas Peique, un compromiso sostenible con la vida, un nexo entre el vino y la familia.



## JORGE PEIQUE, EL PEQUEÑO

Jorge es el enólogo de Bodegas Peique. Es el principal responsable de que nuestro proyecto se haya convertido en una realidad.

A los 14 años acompañaba a su abuelo y su padre al viñedo, donde aprendió las labores de cultivo y cuidado del mismo, transmitiéndole un profundo amor y respeto por la tierra. A los 17, Jorge estudia en la Escuela de Enología de Requena. Desde 1994

desarrolla su profesión en la Denominación de Origen Ribera del Duero; trabajó tres años en Bodegas Protos y otros tres en Bodegas Tarsus. Desde el año 2001 es el Director Técnico de Bodegas Conde de San Cristóbal, perteneciente al grupo Vinícola de Marqués de Vargas.

Para Jorge, además de un esfuerzo y una responsabilidad, el proyecto de Bodegas Peique es un reto.

Bodegas Peique inició su andadura con el apoyo de la familia: sus padres, su hermano mayor, Luis, su hermana, Mar y su cuñado, otro Luis. Todos juntos con un objetivo común: que el viñedo de la familia fuera algo más que un negocio, que ante todo y sobre todo sea una forma de vida.



## MAR PEIQUE, LA MEDIANA

Mar es la Consejera Delegada de Bodegas Peique. Mar sabía que sus hermanos conocían todo el proceso y siempre supo que las cosas irían bien. La primera apuesta fueron 10.000 botellas en una bodega amiga, Castro Ventosa. Y todo salió dentro de lo previsto. Obtuvieron una cosecha óptima de sus viñedos.

Un año después se compraron los primeros depósitos y la producción

ascendió a 27.000 botellas, elaboradas en Bodegas Cobertizo con quien también les une una gran amistad. Y todo volvió a salir según lo previsto, mejor todavía.

En 2001, se dio el gran salto y se construyó la Bodega. Fue entonces cuando las horas de trabajo invertidas, la ausencia de fines de semana, los madrugones, el apoyo de su marido, Luis, y su bebé soñando en

tre cajas de Peique, habían valido la pena. Peique era una realidad.



## LUIS PEIQUE, EL HERMANO MAYOR

Luis es el Gerente de Bodegas Peique y el responsable del viñedo.

Pese a su timidez y en los ratos libres que le dejaba su ocupación como profesor de Historia, se armó de valor y cargó en su coche las primeras cajas de Peique dispuesto a convencer a los hosteleros de El Bierzo para que apostaran por los vinos de la Bodega.

Fue en Ponferrada donde vendió su primera caja, un momento que todavía hoy recuerda. Después se propuso comercializar el vino en León. Y más tarde llegaron las primeras catas en público.

La primera añada se vendió muy rápido, sin problemas. Al año siguiente Peique estaba en todas las guías y hubo que ampliar el equipo de la Bodega. En 2002 se contrató a un co-

mercial, el primer trabajador de la Bodega que no pertenecía a la familia.

El año siguiente Bodegas Peique desembarcó en el mercado internacional: Estados Unidos, Holanda, Japón, Suiza y Rusia.



## SAGRARIO, LA MADRE

Sagrario es la madre de Luis, Mar y Jorge.

Bodegas Peique era un hecho y también lo eran las noches en vela de Sagrario. Hasta ese momento, Sagrario había visto el proyecto como una pequeña diversión, como una aventura de sus hijos y ella, además de mimar las cepas durante todo el año como todavía hace, se ocupaba de traer las dieces, el bocadillo de las

diez cuando todos iban el fin de semana a trabajar en sus viñedos.

Actualmente Sagrario puede mirar hacia atrás y contar que ha visto cómo sus hijos se unieron para desarrollar el proyecto de la Familia Peique, y sabe que lo han hecho repletos de entusiasmo y esfuerzo.

Y eso sabe a gloria, pese a las noches de insomnio.



## LUIS PEIQUE, EL PADRE

Cuando sus hijos le plantearon hacer de los viñedos de la familia su forma de vida, poniendo en marcha una bodega familiar, no tuvo ninguna duda. Confío en el valor de sus hijos y no se equivocó.

En 2003, lejos de lo esperado, se ampliaba de nuevo la bodega y se pasa-

ba de 300 a 1.000 m<sup>2</sup>. Luis reconoce que el cambio a la hora de gestionar una bodega con los métodos actuales le costó un triunfo, un par de años de adaptación, al menos.

Hoy es algo que ya tiene totalmente asumido, aunque a la hora de escoger el diseño de las etiquetas le está resultando más difícil. Se sigue peleando con sus hijos y promete seguir haciéndolo.

Luis está contento de la trayectoria de Bodegas Peique y así se lo cuenta a sus amigos de Valtuille. Uno de los grandes momentos fue en 2004 cuando el equipo de la Bodega recogió el premio Baco de Oro de Vinos Jóvenes.

Un par de años más tarde, en 2006, Bodegas Peique recibió el apoyo de la crítica internacional con la obtención del Decanter Internacional Trophy al Peique

Selección Familiar, recogido en el Royal Albert Museum de Londres por su hija Mar; y por fin Luis Peique se lo creía del todo.

El proyecto en el que había trabajado y trabaja, el que lleva el nombre de su familia, con la unión y esfuerzo de todos sus hijos era una realidad. Hoy en día no lo concibe de otro modo.



## EL VIÑEDO

La mayoría de las viñas que cultivamos se sitúan en laderas, ya que antiguamente se dejaban las tierras menos fértiles para viñedo. La densidad media de plantación es de 4.500 cepas por hectárea, la misma que nuestro abuelo Ramón Valle dispuso al labrar la tierra con aperos de tracción animal, aprovechando al máximo la superficie de tierra cultivable.

La extensión del viñedo es de 40 hectáreas, propias o de vecinos que, por no poder ocuparse de ellas, nos ceden su cuidado y laboreo. El viñedo está repartido en diversas parcelas de entre 0,2 y 1 hectárea, plantadas en vaso, en el municipio de Valtuille de Abajo. Trabajamos manualmente y con esmero la tierra buscando un intercambio mutuo de emociones. La tierra siempre te muestra su lado más duro y exigente, y es su condición

más extrema la que aporta mejores características a la viña: mineralidad, carácter, nobleza, lo cual se transmite a cada vino; el origen como factor imborrable y decisivo.

Así mismo, también contamos con uva procedente de viñedos de otros viticultores que tratamos como propios, asesorando y supervisando su desarrollo todo el año, manteniendo



→ un contacto continuo con los viticultores, creando así un nexo estable y duradero con las personas en el tiempo.

Nuestros abuelos plantaron el viñedo entre 1930 y 1950 como se abordaban los proyectos por entonces. Se guiaron por su instinto y ubicaron las cepas entre 450 y 600 metros de altitud, lo que minimiza el riesgo de heladas tardías. La influencia de un clima atlántico parcialmente continental, suave y templado, con un pluviometría mínima en verano y abundante en invierno, contribuye a que el ciclo de la vid y la maduración de la uva se produzcan de un modo óptimo.

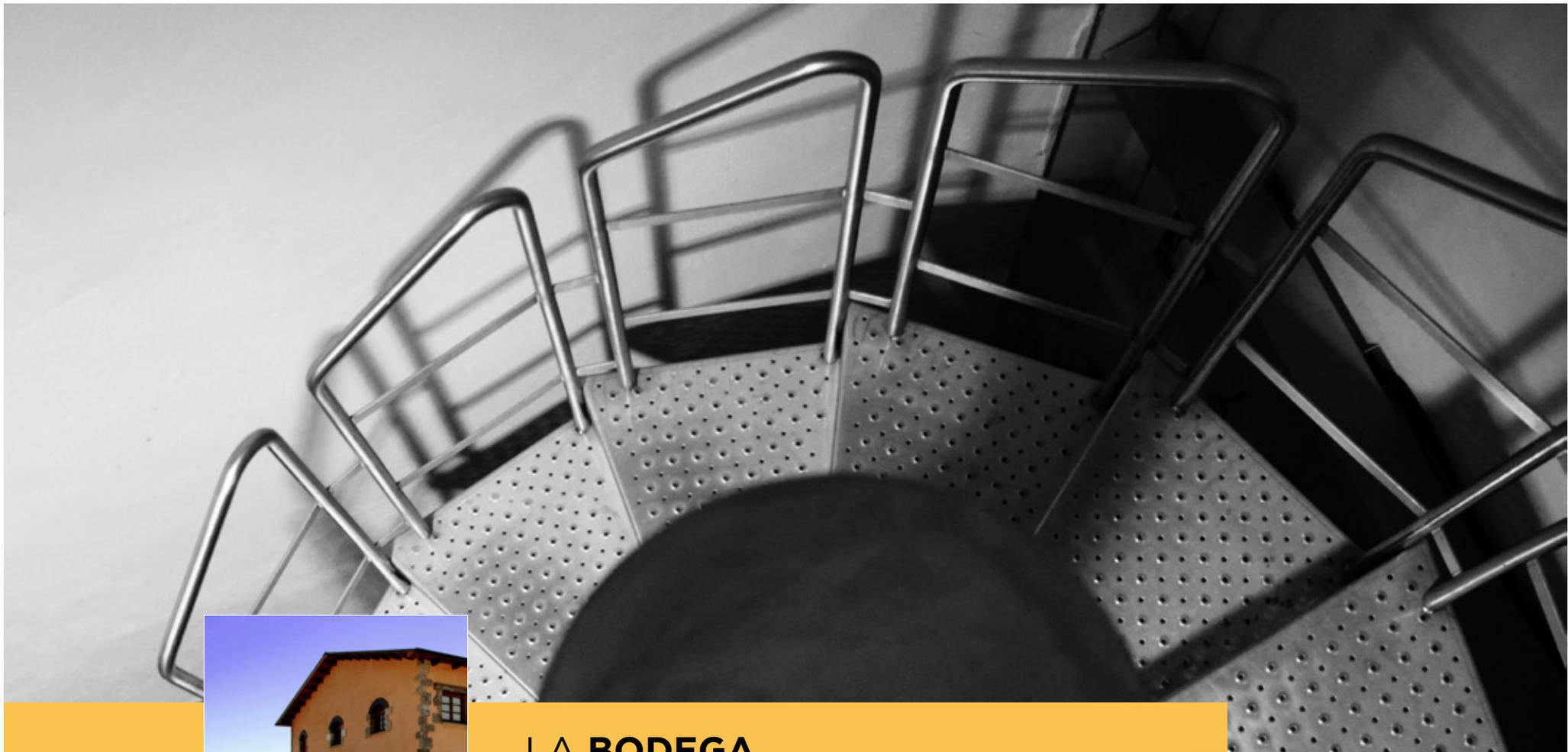
En cada finca realizamos todos los trabajos con la misma exigencia durante todo el año, indistintamente de que la uva resultante se destine a vinos con mayor o menor longevidad. Vendimiamos y vinificamos por pagos, en función de la maduración y evolución del viñedo.

La variedad mayoritaria de nuestro viñedo es la Mencía, que compone el 98% de los vinos tintos que la familia Peique ha elaborado desde hace tres generaciones. También elaboramos un 2% de Godello, que compramos en una de las mejores zonas del Bierzo.



Somos conscientes de que cada cosecha es diferente, el vino es un elemento vivo, en constante evolución, un nuevo reto que superar sin dejar de aprender.

La producción media de la Bodega ronda los 230.000 kg de uva y elaboramos siete tipos de vinos diferentes, singulares, con el ímpetu propio de la tierra y de la familia Peique. Un blanco, un rosado, un joven y cuatro vinos tintos con diferente tiempo de envejecimiento en barrica.



## LA BODEGA

Empezamos elaborando 10.000 botellas de un tinto joven. Más tarde compramos los depósitos y posteriormente las barricas. Trece años después contamos con una estructura y logística adecuada para la elaboración y crianza de vino.

En una zona de minifundio, donde apenas hay diferencias entre las fincas de diferentes bodegas, la distinción hay que hacerla en el trato

del viñedo y a la hora de elaborar el vino, de ahí que la experimentación e investigación sean conceptos fundamentales en la definición de cada producto. Probamos constantemente nuevas maderas procedentes de diversas tonelerías para definir las que mejor se adaptan a la uva que cultivamos y a nuestra forma de entender los vinos. El roble que utilizamos es 100% francés.

La innovación es uno de nuestros principios, algo en lo que creemos. Buscamos ser diferentes en un mercado globalizado y adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes. Nos gustan los retos enológicos y la experimentación desde la viña hasta la botella. Invertimos nuestro tiempo en compartir experiencias y aprender de la tierra como una madre que aporta a la familia un carácter único.



## LOS VINOS

*Un vino que lleva tu apellido tienes que cuidarlo mucho, del que más orgulloso tienes que sentirte, afirma la familia Peique.*

A día de hoy se toman las decisiones con más calma que hace diez años, pero eso no implica que cada vez que la Bodega presenta un vino al mercado no sea un nuevo examen. Porque el vino es un elemento vivo, en constante evolución, y el manejo del viñedo, el clima y la elaboración del vino hacen que cada añada sea distinta.

Tenemos siete referencias de vino que expresan el terroir de nuestros viñedos y la filosofía que se ha tejido durante las tres últimas generaciones de nuestra familia en Valtuille de Abajo.

Hemos querido elaborar vinos con carácter y diferenciación, personalizados y auténticos. Porque detrás de cada vino existe una persona y todos nuestros vinos conforman una familia.

Los sueños de nuestra familia nunca hubieran visto la luz sin la inestimable aportación de Ramón Valle y Luis Peique, los cuales han cuidado nuestro viñedo a lo largo de los años. Dos de nuestros vinos llevan su nombre, como reconocimiento al fervor que compartieron con nosotros para que, hoy en día, Bodegas Peique sea una realidad.

Nuestro objetivo es la superación, el aprendizaje constante y sostenible.

**Variedad**

100 % Godello.

**Edad del 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.

## PEIQUE GODELLO

**FRESCO Y AUTÉNTICO**

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.



**Variedad**  
100 % Mencía.

**Edad del 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.

## PEIQUE ROSADO

#### APASIONADO Y GOLOSO

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.



**Variedad**

100 % Mencía.

**Edad del viñedo**

45 - 55 años.

**Altitud**

450 - 580 m.

**Ubicación**

Valtuille de Abajo.

**Vendimia**

Manual.

**ELABORACIÓN****Maceración de la uva**

3 - 5 días a 4-6°C.

**Fermentación alcohólica**

6 - 10 días.

**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.

## PEIQUE TINTO MENCÍA

**MADURO Y CONCENTRADO**

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.



**Variedad**  
100 % Mencía.

**Edad del 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 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.

## RAMÓN VALLE

#### SOFISTICADO Y VIVAZ

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.



**Variedad**  
100 % Mencía.

**Edad del 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.

## PEIQUE VIÑEDOS VIEJOS

#### SEDOSO Y AMPLIO

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.



**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.

## PEIQUE SELECCIÓN FAMILIAR

#### LONGEVO Y EVOCADOR

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.



**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.

**Maceración**  
20 - 35 días.

**Fermentación maloláctica**  
7 - 10 días en las barricas de fermentación.

**Crianza**  
16 meses en las barricas de fermentación.

**Producción**  
1.000 botellas y 100 magnum

**Evolución**  
5 - 15 años.

## LUIS PEIQUE

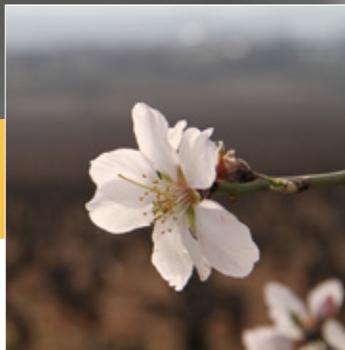
#### ÍNTIMO Y DELICADO

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.





## UN DESARROLLO SOSTENIBLE

Actualmente exportamos vinos a once países destacando nuestra presencia en Japón, Estados Unidos, Brasil y China.

Desde 1999 hemos evolucionado, nuestra familia ha crecido y la cuarta generación de Peique ya forma parte de una tradición, de un concepto sostenible repleto de ilusiones.

Nos hemos trazado objetivos muy ambiciosos aunque aparentemente sencillos en el futuro: mantener la calidad y filosofía de siempre y poder ampliar poco a poco la Bodega.

Con calma y buen hacer sólo pretendemos cuidar la tierra y nuestros vinos y que el resultado siga siendo el deseado. Una búsqueda constante de satisfacción y capacidad para transmitir la misma alegría que nues-

tros padres y abuelos nos generaron cuando éramos unos niños.

Y lo más importante es no estar de espaldas al consumidor, sino de frente. Eso implica conocer de cerca lo que requiere cada cliente. Escuchar y compartir historias que creen emociones.

## EL BIERZO



# Peique

BODEGAS Y VIÑEDOS

**BODEGAS PEIQUE, S.L.**

C/ El Bierzo, s/n

24530 Valtuille de Abajo • León • España

T&F +34 987 562 044

bodega@bodegaspeique.com

www.bodegaspeique.com



**Autóctona  
del Bierzo**



El vino solo se disfruta con moderación

